COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA: COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.

IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.

Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.

Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).

In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVI AL SITO INTERNET

www.G3Ferrari.com

CE

STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

FORNO ELETTRICO

Pizza Express Delizia

Art. 1XP20000

G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
INTERNET: www.G3Ferrari.com
e-mail: assistenza@G3Ferrari.com

Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anomalo. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
   Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio, il cavo, la spina o altre parti del forno in acqua o altri liquidi; potrebbero provocare shock elettrici!
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc. Non usare all'aperto.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso. Lasciare raffreddare prima di inserire o togliere oggetti e prima di procedere alla pulizia.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.

GFERRARI® ITALY	GFERRARI® ITALY	GFERRARI® ITALY	GFERRARI® ITALY
1XP20000	1XP20000	1XP20000	1XP20000

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto.
E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta.
La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.
I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna.
Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, pulizia e riparazione della pietra refrattaria (la pietra refrattaria, se usata, non è mai da considerarsi in garanzia) negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili alla G3 FERRARI.
L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso G3 Ferrari o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 Ferrari.
Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 Ferrari dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura {dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore}.
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile alla G3 Ferrari.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

G3 Ferrari resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento scrivendo a:

G3 FERRARI
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO

oppure mandando una email ad assistenza@G3Ferrari.com
oppure inviando un fax allo 059/815099

Romana

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 200 gr. de moçarela / 4 filetes de enxova / 1 punho de alcaparras.

Escorrer e esmiuçar o tomate, lavar bem as alcaparras e as enxova. Cortar os filetes aos bocadinhos e a moçarela às fatias. Estender a massa, cobrir com o tomate estando a 2 centìmetros do bordo, salgar muito pouco, juntar as alcaparras e os bocadinhos de enxova, um fio de azeite e enfornar com as pàeinhas de madeira. Unir a moçarela depois de 2/3 minutos de cozedura e continuar a cozer durante outros 2 minutos.

Siciliana

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gr. de massa de padeiro / 4 enxovas salgadas / 20 azeitonas pretas picantes / um ramo de mankrico fresco / 1 chàvena de molho de tomate / 100 gr. de moçarela (facultativa) / sal / azeite q.b.

Estender a base bastante alta. Pulverizar com farinha, cobrir com um guardanapo e por a massa de parte. Lavar e tirar a espinha às enxovas, separar e lavar uma a uma as folhas de manjerico, picar a moçarela; distribuir sobre a massa primeiro a moçarela, depois o molho, as folhas de manjerico, as enxovas e as azeitonas pretas. Temperar com um fio de azeite e cozer durante 5/6 minutos prestando atenção que o bordo não se quieme. A massa da “pizza” deve resultar bastante alta e levedada.

21. Non toccare le superfici calde. Per una maggiore protezione usare sempre presine o guanti da forno.
22. Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
23. Non introdurre cibi di dimensioni eccessive o utensili metallici: si possono provocare incendi o shock elettrici.
24. La pizza, il pane o altri alimenti possono bruciare. L'apparecchio non deve essere utilizzato i prossimità di tendaggi o altri materiali facilmente combustibili.
25. Non appoggiare oggetti sul forno quando è in funzione. Se il forno viene coperto o entra in contatto con materiali infiammabili (incluse tende, stoffe, pareti e simili) durante il suo funzionamento, si possono sviluppare fiamme.
26. Non introdurre nel forno materiali come cartone, plastica, carta o simili perché infiammabili.
27. Non conservare all'interno del forno spento nessun tipo di materiale all'infuori degli accessori raccomandati dal produttore.
28. **L'apparecchio è spento solo quando la spina è scollegata dalla presa di corrente.**
29. Attenzione! Posizionare il forno per la pizza in modo tale da agevolarne l'apertura del coperchio verso destra oppure verso sinistra. Non aprire frontalmente, il vapore è molto caldo! Aprire il coperchio del forno pizza nello stesso modo e con la stessa attenzione di come si aprono i coperchi delle pentole sul fuoco.
30. Indossare sempre manopole da forno resistenti al calore quando si introducono o si rimuovono oggetti dal forno caldo.
31. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
32. **Conservare queste istruzioni.**

DESCRIZIONE DEL FORNO PIZZA

È un forno elettrico speciale per pizza, studiato e costruito con un piano di cottura in pura “pietra refrattaria” sfruttando al massimo la sua caratteristica più importante, che è quella di cedere calore uniformemente, assorbendo l’umidità della pasta in cottura ottenendo così il risultato di cuocere la pizza fragrante e croccante in casa con la stessa pietra del forno “a legna” delle più rinomate pizzerie.

Validissima soprattutto per restituire fragranza e sapore alle paste già preparate, surgelate e preconfezionate.

- **Cuoce in circa 4/5 minuti** qualsiasi tipo di pizza, calzone, ecc. utilizzando pasta fatta in casa od acquistata dal proprio fornaio. È possibile utilizzare qualunque altro tipo di pasta o pizza già pronta (surgelata, precotta, ecc.). In questo ultimo caso l’uso del nostro forno pizza riduce notevolmente i tempi di cottura indicati sulle confezioni dei prodotti.
- Non fa fumo nè cattivi odori.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO PIZZA

1) Una volta collegata la spina alla presa di corrente elettrica, accendere il forno, usando l’apposita manopola graduata, che deve essere posizionata sul 2-1/2 circa.
2) Dopo circa 10 minuti di preriscaldamento da effettuarsi a forno chiuso, l’apparecchio avrà raggiunto la giusta temperatura per poter iniziare a cuocere le pizze.
3) Prima di appoggiare qualunque tipo di pizza (pasta fatta in casa, pasta del fornaio, pasta già pronta, pasta surgelata, pizze già farcite e surgelate ecc.), sul piano di cottura refrattario che, dopo 10 minuti di preriscaldamento deve risultare ben caldo, accertarsi sempre che la spia luminosa sia accesa.
   È importantissimo che la pizza cuocia sempre con la spia accesa, perchè solo in tal caso sono in azione le due resistenze che mantengono omogeneo il calore adatto alla perfetta cottura delle pizze.
   Qualora, dopo il periodo di preriscaldamento, la spia si fosse spenta, avere l’accortezza di aprire il coperchio del forno per circa 2 minuti, fino a quando, cioè, la spia luminosa non si sarà riaccesa.

4) Una volta infornata la pizza, abbassare il coperchio ed accertarsi che la manopola graduata sia sempre sul 2-1/2. **Ogni 4/5 minuti si sforneranno pizze fragranti e gustose, buone quanto quelle delle migliori pizzerie.**
5) Tra una cottura e l'altra della pizza, si consiglia di lasciare aperto il coperchio del forno pizza per circa 2 minuti, in modo che la spia luminosa risulti sempre accesa al momento in cui verranno infornate le altre pizze, così che anche le resistenze risulteranno accese (quella superiore si vedrà rossa) durante la cottura.
6) Per il trasporto delle pizze al piano di cottura in pietra refrattaria, servirsi delle apposite palette, date in dotazione, che risulteranno molto utili soprattutto se, prima di essere adoperate, saranno state leggermente infarinate, come si usa in questi casi.
7) **Una volta appoggiata la pizza, ricordarsi di togliere le palette.**
8) Nel caso di utilizzo di pizze già pronte surgelate, avere l'accortezza di prenderle fuori dal freezer a temperatura ambiente per circa 10/15 minuti, prima di procedere alle operazioni di cottura, come più sopra specificato.
9) IMPORTANTE! *Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sul piano di cottura in pietra refrattaria, perchè ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra.*
10) *È oltremodo importante ricordarsi sempre che la massima caratteristica del piano di cottura dei nostri forni pizza è costituita dalla loro pietra refrattaria, lasciata al naturale, studiata nei componenti appositamente dalla G3 Ferrari, azienda leader nel settore, perchè tale pietra incamerando dolcemente il calore, lo cede uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta. Solo in tal modo, col contatto diretto alla pietra refrattaria, è possibile ottenere la cottura di pizze in 4/5 minuti, che mantengono inalterati i valori nutritivi in essa contenuti.*
11) Il nostro forno pizza è stato studiato anche per essere utilizzato per la cottura di altri cibi (pesce, verdure, pollo, ecc.). In tal caso, è assolutamente necessario usare gli appositi contenitori da forno, in carta di alluminio, facilmente reperibili presso qualsiasi negozio e supermercato.
In tal modo si otterrà una cottura al forno genuina, che conserverà intatte tutte le peculiarità dei cibi freschi.

USO DEL TIMER

1) In questo Forno Pizza viene fornita la possibilità di misurare il tempo di cottura ed avvertire l'utente, attraverso un contaminuti meccanico, che tale periodo è trascorso.
2) Dopo aver posizionato la pizza sul piano di cottura e aver chiuso il coperchio superiore procedere come segue:
   a) Ruotare in senso orario la manopola di regolazione portando l'indicatore sul tempo di cottura desiderato.
   b) Trascorso il tempo impostato si avvertirà lo squillo del timer.
   c) Normalmente dopo 5 minuti la pizza dovrebbe essere cotta ma è doveroso precisare che, il tempo di cottura è per forza di cose indicativo in quanto dipendente da molteplici parametri quali: spessore pasta, grado di umidità del condimento, stato di congelamento della pasta (per pizze surgelate), ecc… Si prega pertanto di verificare lo stato di cottura e impostare la durata in funzione delle specifiche esigenze.

AVVERTENZA IMPORTANTE

Il timer in dotazione è di tipo meccanico e non influisce sul comportamento elettrico del prodotto. Pertanto, al termine del periodo impostato, il forno continuerà a riscaldare normalmente. Ciò significa che:

IL TIMER NON SPEGNE e non accende IL FORNO!!

E' importante quindi continuare a presidiare l'apparecchio anche dopo che è trascorso il tempo stabilito. L'unico modo per interrompere il funzionamento dell'apparecchio è quello di togliere la spina dalla presa di rete dopo aver portato sulla posizione "0" la manopola di regolazione del termostato.

Com Cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 500 gr. de champignons ou porcinòs / 2 colheres de salsa picada / 1 dente de alho / 2 latas de tomate pelado / 100 gr. de moçarela / sal / pimenta q.b.
Limpar e cortar os cogumelos às fatias. Fazem-se saltar na serta com pouco azeite, alho e salsa para que se forme a àgua. Cortar a moçarela às fatias, escorrer e cortar o tomate. Estender a massa bastante fina, cobrir com o tomate, a moçarela e por fim os cogumelos, tendo o cuidado de deixar 2 centìmetros de bordo à volta da "pizza". Temperar com um fio de azeite, enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar còzer durante 4/5 minutos.

Com Alcachofras e Presunto

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 100 gr. de presunto tipo Parma / 1 chàvena de molho de tomate / azeite q.b. / 100 gr. de moçarela para "pizza" / 2 alcachofras / sal.
Amassar a massa com um fio de azeite e deixar repousar coberta. Limpar as alcachofras eliminando as folhas externas e cortar a parte superior com os espinhos. Lavar as alcachofras e cortà-las às fatias muito finas e po-las de molho em àgua e um goma de limão. Cortar a moçarela aos bocados. estender a massa, cobrir com o molho de tomate, a moçarela e as alcachofras bem escorridas. Temperar com um fio de azeite, enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos. Apenas se desenforna guamece-se com as fatias de presunto que devem estar à temperatura ambiente e serve-se.

Quatro Estações

Ingredientes para 4 pessoas: 500 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 200 gr. de moçarela / 50 gr. de fiambre / alcachofras e cogumelos / orégãos q.b.
Escorrer muito bem o tomate e pisà-lo com o garfo. Conar a moçarela às fatias. Tirar a gordura ao fiambre. Cortar as alcachofras e os cogumelos ao meio. Estender bem a massa, cobrir com o tomate, a moçarela e o sal. Dividir mentalmente a "pizza" em quatro partes e decorar cada uma com um ingrediente diferente: uma parte com os orégãos, outra com o fiambre, outra com as alcachofras e os cogumelos. Temperar com azeite e enfornar usando as pàzinhas de madeira. Desenfornar 4/5 minutos depois e servir.

AS PIZAS REGIONAIS

Napolitana

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 150 gr. de moçarela para "pizza" / 4/5 filetes de enxovas / 1 colher de orégãos / sal / azeite.
Escorrer bem o tomate, cortar a moçarela aos cubos e lavar bem os filetes de enxova. Estender a massa, cobrir com o tomate deixando um bordo de 2 centìmetros, salgar com moderação. Sobre o tomate colocar os cubos de moçarela e os filetes de enxova em maneira simétrica. Temperar com bastante azeite, enfornar com as pàzinhas de madeira e deixar durante 4/5 minutos. Antes de servir pulverizár com orégãos.

Piadina Romanhola

Ingredientes para 4 pessoas: 350 gr. de farinha / 100 gr. de banha de porco / sal / àgua morna q.b.
Amassar a farinha com a banha de porco e uma pitada de sal, juntando a àgua morna necessària para obter uma massa com a mesma consistencia da clàssica massa para "pizza". Amassar durante dez minutos e de seguida dividir a massa em bolinhas grandes como um ovo, estender cada bolinha como se fosse um disco com uma espessura màxima de 3 mm. Pulverizar cada disco com a farinha para que não se pefuem. Cozer as "piadinas" (fogaças achatadas) uma a uma, dos dois lados depois de se terem levemente picado com um garfo. Recheà-las a prazer com queijos, carnes frias ou enchidos e servir quentes.

Apuliense

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 1 cebola grande / 60 gr. de queijo de ovelha (pecorino) / 2 latas de tomate pelado / sal / pimenta (facultativo).
Picar a cebola, escorrer e esmiuçar o tomate. Ralar o queijo grosso (como se faz com a cenoura). Estender a massa depois de ter sido amassada com um fio de azeite, pulverizar com farinha, cobrir com a cebola picada (ou triturada) o tomate pelado, temperar com sal, pimenta e um fio de azeite e decorar com o queijo Pecorino. Enfornar utilizando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

repousar durante 2 horas, tempo necessaàrio para que a massa dobre de volume (este tempo pode ser muito inferior se as condições ambientais sao quentes e hùmidades).
A este ponto, depois da massa levedada, volta-se a amassar a mesma durante breves minutos usa-se imediatamente ou senão congela-se.
Se a massa vem usada imediatamente amassa-se durante pouco tempo com uma gordura a prazer, geralmente usa-se azeite de qualidade, mas noutras receitas particulares pode-se usar banha ou manteiga.
Se ne decide de congelar a massa deve-se cobrir com uma pelìcula de plàstico trasparente para alimentos e põe-se no congelador. Quando a quisermos usar deixa-se descongelar à temperatura ambiente e depois amassa-se durante breves minutos com um fio de azeite.

AS PIZAS TRADICIONAIS

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado de 250 gr. cada uma / 200 gr. de moçarela para “pizza” / azeite q.b. / sal.
Escorrer esmiçar o tomate. Cortar a moçarela às fatias. Estender a massa de maneira regular. Distribuir o tomate deixando um bordo de 2 centimetros à volta da “pizza”. Temperar com a sal e um fio de azeite e enfornar usando as pàzinhas de madeira. Depois de 2/3 minutos de cozedura unir a moçarela, outro fio de azeite e deixar cozer durante outros 2 minutos.

Caprichosa

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 10 alcachofras em azeite / 10 azeitonas pretas / sal pimenta q.b.
Estender a massa. Guarnecer a mesma com o tomate escorrido e bem pisado com um garfo, com a moçarela às fatias, as alcachofras e os cogumelos cortados ao melo, e com as azeitonas descaroçadas. Temperar com sal, pimenta e um fio de azeite, enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Com Fiambre e Cogumelos

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 3 fatias de fiambre / uma dezena de cogumelos / 100 gr. de moçarela / sal / azeite.
Escorrer e esmiuçar bem o tomate. Picar a moçarela, cortar os cogumelos ao melo e o fiambre às tiras. Estender a massa, cobrir-la com o tomate e a moçarela, temperar com sal e um fio de azeite, juntar as tiras de fiambre e por fim os cogumelos. Enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

Com Qeijo Gorgonzola e Chouriço

Ingredientes para 4 pessoas: 350 gr. de massa de padeiro / 2 chàvenas de molho de tomate / 150 gr. de gorgonzola / 150 gr. de chouriço.
Estender a massa muito fina. Distribuir o tomate deixando 2 dedos de bordo e sobre este deitar o gorgonzola aos bocados e o chouriço esmiuçado sem a pele. Enfornar usando as pàzinhas de madeira, não salgar nem põr azeite, deixar cozer durante 4/5 minutos.

A Marinheira

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gr. de massa de padeiro / 2 latas de tomate pelado / 2 colheres de orégãos / 2 dentes de alho / azeite extra-virgem / sal / pimenta.
Escorrer e esmiucar o tomate. Cortar o alho em fatias muito finas. Estender a massa o mais fina possivel deixando um bordo mais grosso em toda a volta. Cobrir com o tomate bem enxuto sem tocar o bordo e as fatias de alho. Pulverizar com orégãos, temperar com sal, pimenta e um fio de azeite. Enfornar usando as pàzinhas de madeira e deixar cozer durante 4/5 minutos.

MANUTENZIONE E PULIZIA DEL FORNO PIZZA

Procedere alla pulizia solo dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, e solamente quando il forno si sarà raffreddato. Per la parte esterna, la pulizia si può eseguire con acqua e una spugnetta. Il piano di cottura, invece, non deve mai essere lavato; è sufficiente una passata con un panno umido da cucina, oppure una spatola o la lama di un coltello, per eliminare gli eventuali residui che possono rimanere.

NON RICHIEDE ALCUN ALTRO TIPO DI MANUTENZIONE.
È normale che, con l’uso, la pietra refrattaria diventi scura. È una caratteristica della pietra naturale. Qualora la pietra refrattaria risultasse molto sporca potete comunque acquistare una nuova pietra presso tutti i centri di assistenza tecnica autorizzati G3 Ferrari.

AVVERTENZE

- Accertarsi sempre che l’apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia.
- Non usare detersivi per la pulizia del piano di cottura e non versare sulla pietra ancora calda acqua fredda per evitare una eventuale rottura, causata dallo shock termico.
- Non immergere l’apparecchio in acqua per non danneggiare l’impianto elettrico.
- Non toccare il piano di cottura, quando l’apparecchio è in funzione e, comunque, fino a quando, dopo averlo spento, continua a mantenere un elevato calore.
- IMPORTANTE! Accertarsi che al momento dell’accensione del forno le palette in legno non siano appoggiate sul piano di cottura.

RICETTE

Pasta base per pizza

Per preparare una buona pasta di pane in casa userete questa ricetta.
Ingredienti per 500 g di pasta: 300 g di farina / 25 g di lievito di birra / 1 pizzico di sale / 1 bicchiere di acqua tiepida.
Preparare la farina a montagnola sulla tavola, praticarvi un incavo al centro, formando la cosidetta fontana, e mettervi un cucchiaino raso di sale fino. Sbriciolare il lievito di birra in un bicchiere scarso di acqua calda, aggiungerlo a poco a poco al centro della fontana di farina e impastare. All’inizio avremo una pasta piuttosto molle e appiccicosa, che diventerà più soda ed elestica a mano a mano che verrà lavorata. Sbattere più volte l’impasto sulla tavola, premerlo con i polsi, in modo da renderlo liscio e omogeneo. Quando, dopo aver a lungo ripetuto quest’operazione di impastare e sbattere, si noterà che la pasta si stacca facilmente dalle mani e dalla tavola, formare una palla. Praticare un taglio in croce sulla calotta, e metterla a lievitare in un angolo tiepido della tavola, coperta con un canavaccio. Lasciar riposare per circa 2 ore, tempo necessario per permettere alla pasta di raddoppiare di volume (tale tempo può essere di molto inferiore in condizioni ambientali di caldo-umido). A questo punto, dopo la lievitazione la pasta può essere rimpastata qualche minuto e usata subito, oppure surgelarla. Se la usate subito, prima di rimpastarla, potrete aggiungere un grasso a vostra scelta, che sarà quasi sempre olio extra vergine d’oliva, ma potrebbe essere, in alcune ricette particolari, strutto o burro.
Se invece decidete di surgelarla, avvolgetela con della pellicola di plastica trasparente per alimenti, fatene un pacchetto e riponetela in freezer. Quando deciderete di usarla, la scongelerete a temperatura ambiente e la rimpasterete per 5 minuti con un po’ d’olio.

LE PIZZE TRADIZIONALI

Pizza Margherita

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole da 250 g / mozzarella da pizza 200 g / olio q.b. / sale.
Scolare e spezzettare i pelati. tagliare la mozzarella a fettine. Stendere la pasta in modo regolare. Distribuire

i pelati in modo da lasciare un bordo di 3 centimetri circa tutt'intorno. Salare, condire con un filo d'olio e infornando usndo le apposite palette di legno. Dopo 2/3 minuti di cottura aggiungere la mozzarella, ancora un filo d'olio, e continuare la cottura per altri 2 minuti.

Capricciosa

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole / mozzarella 200 g / carciofini sott'olio 10 / olive nere 10 / olio / pepe q.b.

Stendere la pasta. Guarnirla con i pelati ben scolati e sminuzzati con la forchetta, la mozzarella tagliata a fettine, i carciofini e i funghetti tagliati a metà, le olive snocciolate. Salare, pepare, condire con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Al prosciutto e funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pelati 2 scatole / prosciutto cotto 3 fette / funghetti sott'olio una decina / mozzarella 100 g / sale / olio.

Sgocciolare bene e sminuzzare i pelati. Tritare la mozzarella, tagliare i funghetti a metà e il prosciutto a listerelle. Tirare la pasta, disporvi i pelati e la mozzarella, un filo d'olio, salare, aggiungere le fettine di prosciutto e da ultimo i funghetti. Infornare con le apposite palette per 4-5 minuti.

Al gorgonzola e salsiccia

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 350 g / salsa di pomodoro 2 tazze / gorgonzola 150 g / salsiccia 150 g.

Tirare la pasta sottilissima. Distribuirvi il pomodoro lasciando un bordo di 2 dita e sopra a esso il gorgonzola a pezzetti e la salsiccia privata della pelle e sbriciolata. Infornare, servendosi delle apposite palette di legno senza salare nè ungere e cuocere per 4/5 minuti.

Alla marinara

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori 2 scatole / origano 2 cucchiai / aglio 2 spicchi / olio extra vergine d'oliva / sale / pepe.

Sgocciolare e sminuzzare i pomodori pelati. Tagliare l'aglio a fettine sottilissime. Stendere la pasta il più sottile possibile, lasciando un bordo un po' più spesso tutt'intorno. Disporvi i pelati ben asciutti evitando il bordo, nonchè le fettine d'aglio qua e là. spolverizzare con l'origano, salare, pepare, irrorare con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Ai funghi

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / champignon o porcini 500 g / prezzemolo 2 cucchiai / aglio 1 spicchio / pelati 2 scatole / mozzarella 100 g / sale / pepe q.b.

Pulire e tagliare i funghi a fettine. Saltarli in padella con poco olio, aglio e prezzemolo affinchè facciano l'acqua. Tagliare la mozzarella a fettine, scolare e sminuzzare i pelati. Tirare la pasta ben sottile, aggiustarvi i pelati, la mozzarella e da ultimo i funghi, prendendosi cura di lasciare tutt'intorno un paio di centimetri di bordo. Versare un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere 4/5 minuti.

Ai carciofi e prosciutto crudo

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / prosciutto crudo tipo Parma 100 g / salsa di pomodoro 1 tazza / olio q.b. / mozzarella da pizza 100 g / carciofi 2 / sale.

Rimpastare la pasta con un po' d'olio e rimetterla a riposare coperta. Pulire i carciofi, togliendo le foglie dure esterne e tagliando la parte superiore con le spine. Lavarli, tagliarli a fettine sottilissime e tenerli in acqua con uno spicchio di limone. Tagliare la mozzarella a pezzetti. Tirare la pasta, disporvi la salsa di pomodoro, la mozzarella e i carciofi ben asciugati. Irrorare con un filo d'olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Appena tolta dal forno disporvi le fette di prosciutto crudo, che non devono essere fredde di frigorifero, e servire.

Quattro stagioni

Ingredienti per 4 persone: pane di pasta 500 g / pomodori 2 scatole / mozzarella 200 g / prosciutto cotto 50 g / carciofini e funghetti sott'olio q.b. / origano 1 pizzico.

Scolare molto bene i pelati e spezzettarli con la forchetta. Tagliare la mozzarella a fettine. Togliere il grasso al prosciutto. Tagliare a metà i funghetti e carciofini. Tirare bene la pasta, ricoprirla con i pelati e i pezzetti di mozzarella, salare. Dividere la pizza idealmente in 4 e guarnirla su un quarto con l'origano, su un quarto con la fetta di prosciutto, su un quarto con i carciofini

7) **Uma vez tendo apoiado a pizza, lembre-se de retir as pas.**
8) Caso se deseje assar pizzas congeladas já prontas, retire-as do freezer e deixe- as a temperatura ambiente por aproximadamente 10/15 minutos antes de assa- las como indicado acima.
9) *È IMPORTANTE: não deixe que uma parte do recheio da pizza que deve ser assada (oleo, tomate, queljo, etc.) cala no plano de cozedura de pedra refractária, pois isto faria com que a pedra refractária absorevsse a parte liquida destes ingredientes. Estes rechelos sempre devem ser preparados de forma que fiquem somente em cima da pizza, sem escorrerem para a pedra.*
10) *Também é importante lembrar-se sempre de que a maxima caracteristica do plano de cozedura dos fornos pizza e costituida pela sua pedra refractária, deixada ao natural, estudada propositadamente nos seus componentes pela G3 Ferrari, empresa líder no sector, porque esta pedra, guardando suavemente o calor, cede-o uniformemente, absorvendo a humidade da massa.*
Somente deste modo, com o contacto directo com a pedra refractária, é possivel obter a cozedura de pizzas que mantenham seus os valores nutritivos em 4/5 minutos.
11) O aparelho foi estudado para ser utilizado também para a cozedura, em forno, de outros alimentos (peixe, verdura, farngo, etc.). Neste caso, é absolutamente necessario usar os recipientes de papel de alumìnio proprios para forno. Estes podem ser encontrados facilmente em qualquer loja ou supermercado.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO

Limpe o aparelho depois de ter desconectado a tomada da corrente eléctrica e somente depois que o forno estiver frìo. Para a parte externa, a limpeza pode ser feita com água e uma esponja. Ao invés disso, o plano de cozedura nunca deve ser lavado; basta uma passada com un pano de cozinha, ou então com una espatula ou com a lamina de uma faca para eliminar os eventuais residuos que possam ficar sobre ele.

NÃO È NECESSARIO NENHUM OUTRO TIPO DE MANUTENÇÃO
È normal que, com o uso, a pedra refractária fique oscura. Esta é uma caracteristica da pedra natural.

ADVERTÊNCIAS

- Certificar-se sempre que o aparelho esteja desligado da tomada antes de comecar a limpeza.
- Não usar detergentes para a limpeza da base de cozedura e não deitar àgua fria sobre a pedra ainda quente para evitar rupturas devidas ao shock térmico.
- Não imergir o aparelho na àgua para não danificar o sistema eléctrico.
- Não tocar a base de cozedura quando o aparelho é em função e mesmo depois de desligado esperar que arrefeça.
- Atenção para não deixar as pàzinhas de madeira sobre a base de cozedura quando se liga o forno.

RECEITAS

Massa base para "pizza" Para preparar uma boa massa de pão em casa usar esta receita.
Ingredientes para 500 gr. de massa: 300 gr. de farinha / 25 gr. de fermento de cerveja / 1 pitada de sal / um copo de àgua morna.
Formar uma "montanha" com a farinha sobre a mesa, fazer um buraco no meio, formando a chamada "fonte", distribuir sobre a fonte uma colher de chà rasa de sal fino. Desfazer o fermento num copo não completamente cheio de àgua quente e deità-lo aos poucos no centro da farinha e amassar. Ao princìpio a massa serà mole e pegajosa mas, continuando a amassartornar-se-à mais dura e elàstica.
Bater vàrias vezes a massa sobre a mesa e amassar com os punhos de maneira que fique bem liza e homogenea.
Quando, depois de se ter amassado e batido a massa durante um bom bocado, esta deixa de se agarrar às maos e à mesa significa que està pronta para ser posta a levedar. Praticar um corte à forma de cruz sobre a bola formada com a massa e deixà-la levedar num angulo da mesa coberta com un pano. Deixar

24. Não apoiar objetos sobre o forno quando é em funcionamento. Se o forno vier coberto ou entra em contato com materiais inflamáveis (inclusive cortinas, tecidos, paredes ou similares) durante o seu funcionamento, se possam criar chamas.
25. Nao introduzir no forno materiais como carvão, plástico, papel ou similares porque são inflamáveis.
26. Nao conservar no interior do forno desligado nenhum tipo de material que não sejam os acessórios recomendados do produtor.
27. **O aparelho é desligado somente depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica.**
28. Colocar sempre as luvas de forno resistentes ao calor quando se introduzem ou se removem objetos do forno quente.
29. Utilizar sempre os puxadores para pegar o aparelho.
30. **Conservar estas instruções.**

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

È un forno elécrico especial para "pizza", estudado e construido com uma base para a cozedura em pura "pedra refractària" utilizando, ao màximo, a sua caracterìsticas mais importante que é aquela distribuição uniforme do calor, absorvindo a humidade da massa enquanto coze, com a vantagem de cozer a "pizza fragrante egostosa", em casa com a mesma pedra do forno a lenha das melhores pizarias.
Muito vàlida sobretudo para restituir sabor e fragrancia às massas jà preparadas, congeladas e pré-confeccionadas.

- Coze em 4/5 minutos qualquier tipo de "pizza", "calzone", etc., utilizzando massa feita em casa ou comprada directamente na padaria. E possivel utilizar todos os tipos de massa ou "pizza" jà pronta (congelada, pré-cozida tec.). Neste ùltimo caso o uso da forno pizza reduz, em maneira apreciavel, os tempos de cozedura estampilhados sobre as produtos.
- Não faz fumo nem maus cheiros.

FUNCIONAMENTO

1) Depais de ter inserido a tomada na rede eléctrica, ligue o forno usando para isto o botão graduado que deve ser colocado aproximadamente na posição 2-1/2.
2) Depois de aproximadamente 10 minutos de pré-aquecimento, que deve ser feito com o forno fechado, o aparelho tera alcançado a temperatura correcta para que as pizzas possam começar a serem assadas.
3) Antes de apoiar qualquer tipo de pizza (massa feita em casa, massa de padeiro, massa jà pronta, massa congelada, pizzas jà recheadas e congeladas, etc.) sobre o plano refractário de cozedura, que depois de 10 minutos de pré-aquecimento deve encontrarse bem quente, certifique-se de que o indicador luminoso se encontra aceso. **È importantissimo que a pizza sempre seia assada com o indicador aceso, pois somente neste momento as duas resistências que mantem o calor adequado para a cozedura perfeita das pizzas encontram-se em acção.**
   Se, depois pré-aquecimento, o indicador se apagar, abra a tampa do forno por aproximadamente 2 minutos atéque o indicador luminoso se acenda novamente.
4) Depois de ter colocado a pizza no forno, abaixe a tampa e verifique se o botão graduado se encontra na posição 2-1/2. **A cada 4/5 minutos, pizzas fragrantes e gostosas, tão boas quanto aquelas das melhores pizzarias, ficarão prontas.**
5) Entre a cozedura de uma pizza e outra, aconselha-se que a tampa do forno pizza fique aberta por aproximadamente 2 minutos, de forma que o indicador do forno, indicando que tambem as resistencias encontram-se acesas durante a cozedura (aquela superior estara vermelha).
6) Para transportar as pizzas até o piano de cozedura de pedra refractària, use as pequenas pas fornecidas. Estas pas serão muito uteis principalmente se, antes de serem usadas, forem polvilhadas com um pouco de farinha, como se faz nestes casos.

ed infine sull'ultimo quarto con i funghetti. Condire con olio d'oliva e infornare usando le apposite palette di legno. Dopo 4/5 minuti sfornare e servire.

LE PIZZE REGIONALI

Napoletana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella da pizza 150 g / acciughe 4/5 filetti / origano 1 cucchiaio / sale / olio d'oliva.
Sgocciolare bene i pelati, tagliare la mozzarella a dadini, lavare i filetti d'acciuga. Stendere la pasta, distribuire i pelati lasciando un bordo di 2 centimetri, salare con moderazione. Sopra ai pomodori disporre i dadini di mozzarella e i filetti d'acciuga in modo simmetrico. Irrorare con abbondante olio e infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti. Prima di servire spolverizzare con l'origano.

Piadina romagnola

Ingredienti per 4 persone: farina 350 g / strutto 100 g / sale / acqua tiepida q.b.
Impastare la farina con lo strutto e un pizzico di sale, aggiungendo l'acqua tiepida necessaria a ottenere una pasta della consistenza di quella classica della pizza. Impastare per buoni 10 minuti, quindi dividerla a palline grosse come un uvo e tirarla in dischi di pasta non più alti di 3 millimetri. Infarinare ogni disco perchè non attacchi. Cuocere una per una le piadine, prima da una parte poi dall'altra, dopo averle punzecchiate piano con la forchetta. Condirle a piacere con formaggi o salumi e servire calde.

Pugliese

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / 1 grossa cipolla / pecorino 60 g / pelati 2 scatole / sale / pepe (facoltativo).
Tritare la cipolla, sgocciolare e sminuzzare i pelati. Grattugiare il pecorino a grosse scaglie (come si fa per le carote). Tirare la pasta dopo averla rimpastata con poco olio. Spolverizzare di farina, accomodarvi la cipolla tritata, i pelati, salare, condire con un filo d'olio e guarnire con il pecorino. Infornare usando le apposite palette di legno e cuocere per 4/5 minuti.

Romana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 400 g / pomodori pelati 2 scatole / mozzarella 200 g / acciughe 4 filetti / capperi / sale una manciata.
Sgocciolare e sminuzzare i pelati, lavare bene i capperi e le acciughe. Tagliare i filetti a pezzetti e la mozzarella a fettine. Tirare la pasta sottile, disporvi il pomodoro arrivando a 2 centimetri dal bordo, salare pochissimo, aggiungere i capperi e pezzetti d'acciuga, un filo d'olio e infornare con le apposite palette di legno. Aggiungere la mozzarella dopo 2/3 minuti di cottura, e continuare a cuocere per altri 2 minuti.

Siciliana

Ingredienti per 4 persone: pasta di pane 500 g / acciughe salate 4 / olive nere piccanti 20 / basilico fresco un mazzetto / salsa di pomodoro 1 tazza / mozzarella (facoltativa) 100 g / sale / olio q.b.
Stendere la pasta piuttosto spessa. Spolverizzare di farina, coprirla con un tovagliolo e metterla da parte. Lavare e diliscare le acciughe, lavare e separare foglia a foglia il basilico, tritare la mozzarella, distribuire sulla pasta la mozzarella per prima, poi la salsa, le foglie di basilico, le acciughe e le olive nere. Irrorare con un filo d'olio e cuocere per circa 5/6 minuti badando che il bordo non bruci. La pasta della pizza deve risultare piuttosto alta e lievitata.

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea
Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta.
E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire.
Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso.
Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento. Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.
Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.
L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan informaciòn importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podran evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de caracteristicas coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrà substituir la toma por otra idónea y podrà verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el horno.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, tenendo cuidado de no superar el lìmite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y él de potencia maxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7 No utilizar el aparato si hubìera algun daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erroneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparado en agua o en otros liquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, substancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilizen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razon accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrian crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras , duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosfericos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilize el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomenda ademas dejar inactivas las piezas que podrian representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrian utilizar el aparato en sus juegos.
21. No toquen las superficies calientes. Utilizar siempre pinzas o empuñaduras.

Portugues

PRECAUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO (Em conformidade com as normas CEE)

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção. Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No casode dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede da corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.
6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessario utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de nao ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal. Nesse caso, desligá-lo e nao tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirirgir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais.
   O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido. Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Nao tocar no aparelho com as maos e os pes molhados.
14. Nunca utilizar acessorios nao previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar serios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o proprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica).
    Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensilhos metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.

Pizza Napoletana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grandteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 150 g Back-Mozzarella / 4 bis 5 Sardinenfilets / 1 Eßlöffel Dost / Salz / Olivenöl.

Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden und die Sardinenfilets unter fließendem Wasser waschen. Wellen Sie den Teig aus, verteilen Sie die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie einen 2 cm breiten Rand lassen. salzen Sie mit Maß. Verteilen Sie symmetrisch die Mozzarella würfelchen und die Sardinenfilts auf den Tomaten. Bevor Sie die Pizza in den Backofen geben, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Olivenöl. Nach 4 bis 5-minütiger Backzeit streuen Sie den Dost darüber und servieren.

Pizza Piadina Romagnola

Zutaten für 4 Personen: 350 g Mehl / 100 g Schmalz / Salz / lauwarmes Wasser nach Bedarf.

Vermengen Sie das Mehl mit dem Schmalz und einer Prise Salz. Geben Sie so viel lauwarmes Wasser hinzu, wie notwendig ist, um die Konsistenz eines klassischen Pizzateigs zu erhalten. Kneten Sie diese Mischung gut 10 Minuten, teilen Sie den Teig in elergroße Bällchen, um diese dann zu höchstens 3 mm hohe Böden auszuwellen. Bestauben Sie jeden Böden mit Mehl, damit sie nicht ankleben. Nachdem Sie die Böden mehrmals vorsichtig mit einer Gabel eingestochen haben, werden sie auf beiden Seiten einzeln gebacken. Garnieren Sie sie nach Geschmack mit Käse oder Wurst und servieren Sie die Pizza warm.

Pizza Pugliese

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grandteig / 1 große Zwiebel / 60 g italienischer Scharfekase “Pecorino” / 2 Dosen geschälten Tomaten / Salz / Pfeffer nach Belieben.

Die Zwjebel fein schneiden, die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Der Pecorino wird grob geraspelt (etwa wie Karotten). Nachdem der Pizzateig nochmals mit etwas Öl durchgeknetet wurde, wird er ausgewellt und mit Mehl bestäbt. Belegen Sie den Boden mit der gehackten Zwiebel, den geschälten Tomaten, salzen und pfeffern Sie, besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl und streuen Sie den Scharfeskäse darüber. Heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern aufs Backblech und backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza Romana

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 4 Sardinenfilets / 1 Handvoll Kapern in Salz.

Die geschälten Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Kapern und die Sardinen unter fließendem Wasser gur washen. Dann werden die Filets in kleine Stückchen und der Mozzarella in dünne Scheibchen geschnitten. Wellen Sie den Teig dünn aus und vertielen Sie die geschälten Tomaten darauf; lassen Sie dabei einen Rand von 2 cm; Salzen Sie höchst vorsichtig, verteilen Sie die Kapern und die Sardinenstückchen darauf, bensprenkeln Sie das Ganze mit etwas Öl und heben Sie die Pizza mit den dazu bestimmten Holzschiebern auf das Backblech. Nach 2 bis 3 Minuten in den Backofen.

Pizza Siciliana

Zutaten für 4 Personen: 500 g Grundteig / 4 gesalzene Sardinen / 20 pikante schwarze Oliven / 1 Bund frischer Basilikum / 1 Tasse Tomatensauce / 100 g Mozzarella (wahlweise) / Salz / Öl nach Belieben.

Wellen Sie den Teig zu eher dicken Pizzaboden aus, die Sie mit Mehl bestäuben, dann mit einer Paperserviette bedecken und beseite stellen und nochmals gehen lassen. Die Sardinen waschen und entgräten, das Basilikum waschen und jedes Blatt einzeln abtrennen, den Mozzarella in kleine Würfelchen schneiden. Verteilen Sie als erstes den Mozzarella auf dem Teig, dann die Tomatensauce, die Basilikumblätter, die Sardinen und die schwarzen Oliven. Die Pizza wird mit einigen Spritzern Öl besprenkelt und dann ca. 5 bis 6 Minuten gebacken, wobei Sie darauf schten müssen, daß der Rand nicht verbrennt. Der Boden für diese Pizza sollte eher dick und gur aufgegangen sein.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungstelle. Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu desen züruckgegeben.

Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.
Im Falls von Batteriebetriebenegeräte, es ist notig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.
Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen. Die Einführung in dem Markt , seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

Achtung: Der Kundendienst wird vom Vertrauenshändler, vom Importeur, Vertreiber oder unserer Filiale ausgeführt.

22. Cuando utilicen el horno dejen por lo menos 10 cm.de espacio alrededor del horno mismo para favorecer una adecuada circulaciòn del aire.
23. No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metalicas. Podrian ocurrir incendios o choques electricos.
24. La pizza, el pan o otros alimentos pueden quemar. El aparato no debe ser utilizado cerca de cortinajes o materiales combustibles.
25. No apoyen objetos sobre el horno cuado este en funciòn.Si el horno esta cubierto o entre en contacto con materiales inflamables (cortinas, telas y similares) durante el funcionamiento, podrian desarollarse llamas.
26. No introduzcan materiales como, carton, plastico, papel o otros similares ya que son inflamables.
27. No guarden a l'interior del horno apagado ningun tipo de material salvo los accesorios recomandados por el fabricante.
28. **El aparato esta apagado sólo despues de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente.**
29. ¡Atención! Colocar el horno para pizzas de manera que facilite la apertura de la tapa hacia la derecha o la izquierda. ¡ No abrir frontalmente, el vapor es muy caliente! Abrir la tapa del horno para pizzas de la misma forma y con la misma atención con la que se abre la tapa de una olla cuando está en el fuego.
30. Utilicen siempre empu'aduras resistentes al calor cuando se introudzcan o se removen objtos en el horno caliente.
31. Hagan leer estas istrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
32. **Conservar estas instrucciones.**

DESCRIPCIÓN DEL HORNO PIZZA

Es un horno eléctrico ideal para pizza, fabricado con una superficie de cocción de pura **“piedra refractaria”** aprovechando al máximo la característica mas importante que consiste en la distribución uniforme del calor. Durante la cocción el aparato absorbe la humedad de la masa y permite cocinar la pizza, fragrante y crujenta con la misma piedra del horno de leña utilizado en las mejores pizzerias.
Ideal para la cocción de gustosas masas preparadas, congeladas o prelistas.

– **Cocina en 4/5 minutos** cualquier tipo de pizza, etc. utilizando masas compradas o preparadas personalmente. Se pueden emplear otros tipos de masas o pizzas preparadas (congeladas, cocinadas anteriormente, etc.). Con estos elimentos el uso de este horno reduce esencialmente el tiempo de cocción indicado en el envase de los productos.

FUNCIONAMIENTO

1) Una vez que se conecta el enchufe al tomacorriente, encender el horno, colocando la perilla graduada en la posición 2-1/2 aproximadamente.
2) Luego de 10 minutos de precalientamiento con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar las pizzas.
3) Antes de apoyar cualquíer tipo de pizza (masa hecha en casa, masade panaderìa pizzas ya listas, masa congelada, pizzas ya condimentadas y congeladas, etc.), asegurarse que luego del calientamiento, la superficie de cocción refractaría esté bien caliente. Verificar que la luz indicadora esté encendida. **Es importante que la pizza se cocine siempre con la luz indicadora encendida, ya que solo da esta manera entran en funcionamiento las dos resistencias, que mantienen homogéneo el calor necesario para la perfecta cocción de las pizzas.**
   En caso que luego del precalientamiento se apague la luz indicadora, tener la pracaucción de abrir la tapa del horno durante un par de minutos, hasta que la luz indicadora se vuelva a encender.
4) Una vez que las pizzas están en el horno, bajar la tapa y controlar que la perilla graduada se encuentre en la posición 2-1/2.
   Cada 4/5 minutos se obtendran pizzas fragrantes y apetitosas, tann buenas como las

compradas en las melores pizzerias.

5) Entre una cocción y otra se aconseja dejar abierta un par de minutos la tapa del horno en forma tal que la luz indicadora se mantenga encendida al introducir las otras pizzas. Esto permite que las dos resistencias permanezcan ancendidas durante la cocción (la resistencia superior se observa de color rojo).
6) Emplear las paletas en dotación para el transporte de las pizzas a la superficie de cocción en piedra refractaria; las mismas resultaran muy utiles, sobre todo si antes de usarlas se las espolvorea con un poco de harina.
7) **Recordarse de ritirar las paletas después de apoyar la pizza.**
8) Cuando se usan Pizzas ya listas consgeladas, èretirarlas del refrigerador 10/15 minutos antes, manteniéendolas a temperatura ambiente antes de proceder a las operaciones de cocción ya mencionadas.
9) IMPORTANTE:
   no permitir que parte de los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, etc.) calga sobre la superficie de cocción en piedra refractaria, ya que el liquido de los mismos seria absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.
10) *También es muy importante ricordar que la caracteristica fundamental de la superficie de cocción de este aparato està constituida por su piedra refractaria natural, estudiada minuciosamente por la firma G3 Ferrari lider del sector, ya que dicha piedra almacena gradualmente el calor, cédiendolo en forma uniforme y absorbiendo la humedad de la pasta. Sólo de esta manera, en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas en 4/5 minutos, manteniendo inalterados los valores nutritivos de las mismas.*
11) Este aparato permite también la cocción al horno de varios tipos de alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.).
    En este caso, emplear los contenedores para horno en páper de aluminio, disponibles en negocios y supermercados.
    De esta manera se obtiene una cocción al horno auténtica, que conserva intactas todas las caracteristicas de los alimentos frescos.

MINUTERO

1) En estos horno de pizza existe la posibilidad de medir el tiempo de cocción y avisar al usuario, a través de un minutero mecánico, que tal periodo a transcurrido.
2) Después de poner la pizza sobre el plano de cocción y haber cerrado la tapa superio proceder como sigue:
   a) Girar en dirección horaria el mando de regulación llevándolo al tiempo de cocción deseado.
   b) Transcurrido el tiempo seleccionado se advertirá un pitido del timer.
   c) Normalmente después de 5 minutos la pizza deberá estar hecha pero es dudoso se debe precisar que, el tiempo de cocción es por fuerza indicativo por que depende de múltiples parámetros tales como: Espesor de la pasta, grado de humedad del condimento, estado de congelación de la pasta (para pizzas congeladas) ..etc. Se ruega por lo tanto verificar el estado de la cocción y ajustar la duración en función de las exigencias especificas.

ADVERTENCIA IMPORTANTE

El timer que lleva Es de tipo mecánico y no influye sobre el comportamiento eléctrico del producto.
Por lo tanto, al terminar el periodo seleccionado, el horno continuará calentando normalmente. Esto significa que:
EL TIMER NO APAGA y no enciende EL HORNO!!
Es importante entonces seguir vigilando el aparato aunque haya transcurrido el tiempo establecido.
El único modo para interrumpir el funcionamiento del aparato Es el de desenchufar de la toma de corriente después de haber llevado a la posición "0" el mando de regulación del termostato.

Pizza mit Gorgonzola und Würstchen
Zutaten für 4 Personen: 350 g Grundteig / 2 Tassen Tomatensauce / 150 g Würstchen.
Den Teig sehr fein auswellen. Verteilen Sie die geschälten Tometen darauf und lassen Sie einen Rand von 2 cm Breite, den Sie mit den in kleine Würfelchen geschnittenen Gorgonzola und den enthäuteten und in winzige Stückchen zerbroselten Würstchen belegen. Weder salzen noch Öl darüber geben. Die Pizza wird auf das Backblech gelegt, wobei die zwei dafür bestimmten Holzschieber benutzt werden, mit denen Sie unter den Teig fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza Marinara
Zutaten für 4 Personen: 400 g Grandteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 2 Eßlöffel Dost / 2 Knoblauchzeben / Olivenol "extra vergine" / Salz / Pfeffer.
Tomaten abtropfen lassen und zerkleinern. Die Knoblauchzehen werden in feinste Scheinchen geschnitten. Wellen Sie den Teig möglichst dan aus und lassen Sie ringsherum einen etwas dickeren Rand. Verteilen Sie die gut abgetropfen Tomaten und die Knoblauchscheibchen gleichmäßig darauf, aber nicht auf dem Rand, Streuen Sie Dost, Salz und Pfeffer darüber und besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl. Um die Pizza auf das Backblech zu heben, fahren Sie mit den dafür bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Pilzen
Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 500 g Champignons oder Steinpilze / 2 Eßlöffel Petersilie / 1 Knoblauchzebe / 2 Dosen geschälte Tomaten / 100 g Mozzarella / Salz / Pfeffer nach Ceschmack.
Pilzen putzen und in Scheiben schneiden. Dann werden sie kurz in einer Pfanne mit elwas Öl, dem Knoblauch und der Petersilie angedünstet, damit sie ihr Wasser verlieren. Schneiden Sie den Mozzarella in dünne Scheiben, lassen Sie die geschälten Tomaten abtropfen und zerkleinern Sie sie. Wellen Sie den Teig recht dünn aus und verteilen Sie die geschälten Tomaten, den Mozzarella und zum Schluß die Pilze darauf wobei ein Rand von 2 cm frei bleiben soll. Geben Sie einige Spritzer Öl darüber und legen Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie mit den dazu bestimmten Holzschiebern von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Artischocken und rohen Schinken
Zutaten für 4 Personen: 400 g Grandteig / 100 g rohem Schinken (z.B. Parmaschinken) / 1 Tasse Tomatensauce / Öl nach Geschmack / 100 g Koc-Mozzarella / 2 Artischocken / Salz.
Kneten Sie den Teig mit etwas Öl nochmals durch und lassen Sie ihn zugedeckt ruhen. Putzen Sie die Artischocken, indem Sie die harten äußeren Blaätter und den oberen Teil mit den Stacheln abtrennen, dann werden sie gewaschen, in feinste Scheiben geschnitten und für cinige Zeit zusammen mit einer Scheibe Zitrone in Wasser gelegt. Schneiden Sie den Mozzarella in kleine Stuckchen. Wellen Sie den Teig aus, verteilen Sie darauf die Tomatensauce, den Mozzarella und die trockenen Artischocken. Besprenkeln Sie den Belag mit einigen Spritzern Öl, bevor Sie die Pizza mit den dafür bestimmten Holzschiebern auf das Backblech legen. Nach 4 bis 5 Minuten Backzeit werden die Scheiben rohen Schinkens die aber nicht direkt aus dem Kühlschrank sein dürfen, darauf verteilt. Jetzt können Sie servieren.

Pizza Vier Jahreszeiten
Zutaten für 4 Personen: 500 g Grandteig / 2 Dosen geschälten Tomaten / 200 g Mozzarella / 50 g gekochter Skinken / Artischockenberzen und kleinepike in Öl nach Geschmack / 1 Prise Dost.
Lassen Sie die geschälten Tomaten sehr gut abtropfen und zerkleinern Sie sie mit der Gabel. Der Mozzarella wird in feine Scheiben geschnitten. Entfernen Sie das Fett vom Schinken und halbieren Sie die Pilze und die Artischockenherzen. Der Teig wird gut ausgewellt, mit den geschälten Tomaten und den Mozzarella steckchen belegt und gesalzen. Dann wird die Pizza in 4 gleichgroße St¨cke aufgeschinitten, von denen ein Viertel mit Dost, das zweite Viertel mit dem Schinken, das nächste Viertel mit den Pilzen und das letzte mit den Artischockenherzen, garniert wird. Verteilen Sie einige Spritzer Olivenöl darüber und geben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren und sie auf das Blech heben. Nach 4 bis 5 Minuten aus dem Backofen nehmen und servieren.

REGIONALE PIZZA - SPEZIALITATEN

REZEPTE

Pizza - Grungteig

Um einen Pizza-Grundteig zu Hause zuzubereiten, benutzen Sie dieses Rezept.
Zutatem für 500 g Teig / 300 g Mebl / 25 g Hefe / 1 Prise Salz / 1 Tasse lauwarmes Wasser.
Schütten Sie das Mehl in einem Haufen auf den Tisch, formen Sie in der Mitte eine Mulde und geben Sie einen gestrichenen Teelöffel feinkorniges Salz hinein. Zerbröseln Sie die Hefe in einer Tasse mit etwas warmen Wasser, geben Sie das Ganze in die Mulde im Mehl und mischen Sie. Anfangs werden Sie einen eher welchen und klebrigen Teig haben, der aber langsam durch ständiges Bearbeiten immer fester und geschmeidiger wird. Schlagen Sie den Teig mehrmals auf den Tisch und bearbeiten Sie ihn mit den Handballen, damit er glatt und gleichmäßig wird. Dann, nachdem Sie ihn langere Zeit fest geknetet und geschlagen haben, werden Sie bemerken, daß sich der Teig leicht von den Fingern und vom Tisch lösen läßt; jetzt formen Sie eine Kugel daraus.
Schneiden Sie den Teig oben kreuzförmig ein und lassen Sie ihn in einem lauwarmen Eck des Tisches mit einem Geschirtuch bedeckt aufgehen. Dort lassen Sie ihn für 2 Stunden, die Zeit, die der Teig braucht, um sein Volumen zu verdoppeln (diese Zeit kann in warm-feuchter Umgebung sehr viel kürzer sein).
Dann, nachdem der Teig aufgegangen ist, kann er nochmal für einige Minuten geknetet und danach entweder sofort weiterverarbeitet, oder auch tiefgekühlt werden. Wenn Sie ihn sofort verwenden, können Sie, bevor Sie ihn nochmals durchkneten, ein Fett nach ihrer Wahl hinzugeben, am besten Olivenöl “extra vergine”, oder aber auch - in einigen speziellen Rezepten - Schmalz bzw. Butter. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ihn einzugefrieren, schlagen Sie den Teig in eine durchsichtige Plastikfolie ein, formen daraus ein Packchen und geben ihn das Tiefkuülfach bzw. in die Tiefkühltruhe. Wenn Sie ihn dann verarbeiten wollen, lassen Sie ihn bei Zimmentemperatur auftauen und kneten ihn nochmals 5 Minuten mit etwas Öl durch.

DIE TRADITIONELLEN PIZZAS

Pizza Margherita

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten zu je 250 g / 200 g Koch-Mozzarella / Öl nach Belieben / Salz.
Tomaten abtropfen lassen und zerkleinerm. Dem Mozzarella in dünne Scheiben schneiben. Dann wellen Sie den Teig gleichmäßig und rund aus und verteilen die geschälten Tomaten darauf, wobei Sie rundherum einen Rand von 2 cm lassen. Salzen Sie, geben Sie einige Spritzer Öl darüber und legen Sie dann die Pizza auf das Backblech. Benutzen Sie dazu die zwei dazu bestimmten Holzschieber, mit denen Sie von zwei Seiten unter den Teig fahren, ihn anheben und auf das Blech legen. Nach einer Backzeit von 2 bis 3 Minuten streuen Sie den Mozzarella darüber und bespritzen den Bedag nochmals mit etwas Öl und backen die Pizza für weitere 2 Minuten.

Pizza Capricciosa

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 200 g Mozzarella / 10 Artischockenberzen in Öl / 10 klcinc Pilze in Öl / 10 schwarze Oliven, Öl / Salz / Pfeffer nach Bedarf.
Wellen sic den Teig aus. Belegen Sie ihn mit den gut abgetropften und mit der Gabel zerkleinerten Tomaten, mit dem in feine Scheiben geschnittenen Mozzarella, den halbierten Artischockenherzen den halbierten kleinen Pilzen und mit den entkerten Oliven. Geben Sie Salz, Pfeffer und einige Spritzer Öl darüber. Dann heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die zwej dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter den Teig fahren und ihn anheben. Backen Sie die Pizza 4 bis 5 Minuten.

Pizza mit Schinken und Pilzen

Zutaten für 4 Personen: 400 g Grundteig / 2 Dosen geschälte Tomaten / 3 Scheiben gekochter Schicken / ca. 10 kleine Pilze in Öl / 100 g Mozzarella / Salz / Öl.
Die geschälten Tomaten gut abtropfen lassen und zerkleinern. Den Mozzarella in kleine Stückchen schneiden, die kleinen Pilze halbieren und den Schinken in feine Streifen schneiden. Der Teig wird ausgewell und die geschälten Tomaten und der Mozzarella darauf verteilt. Geben Sie einige Spritzen Öl darüber, salzen Sie und legen Sie die feinen Streifen Schinken darüber und zum Schluß die Pilze. Heben Sie die Pizza auf das Backblech, wozu Sie die dazu bestimmten Holzschieber benutzen, mit denen Sie von beiden Seiten unter die Pizza fahren. Backzeit 4 bis 5 Minuten.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Relizar la limpieza con homo ya frío y luego de haber desconectado el enchufe del aparato. Para la parte exterior utilizar una esponja con agua. La superficie de cocción no debe lavarse; es suficiente pasar un paño humedo o bien una espatula o la haja de un cuchillo, en forma tal de eliminar los eventuales residuos.

NO NECESITA NINGUN OTRO TIPO DE MANTENIMIENTO

Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una caracteristica de la piedra natural.

ADVERTENCIAS

- Antes de su limpieza controlar que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.
- Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fria para no provocar un shock thérmico que podria romper el aparato.
- Para no arruinar la instalación eléctrica no sumergir el aparato en agua.
- No tocar la superficie de cocción cuando el aparato esté funcionando o muy caliente.
- Al encender el homo controlar que las espatulas de madera no se encuentren arriba de la superficie de cocción.

RECETAS

Masa para pizza

Para preparar personalmente una masa gustosa para pizza es necesario servirse de la siguiente receta. Ingredients para 500 grs de masa: 300 grs de harina / 25 grs de levadura de cerveza / una pizca de sal / un viso de agua tibia.
Poner la harina sobre la masa en forma de corona, hacer un agujero en el medio y añadir una cucharadita de sal fina. Desmenuzar la levadura de cerveza en un vaso casi lleno de agua caliente que se integra gradualmente a la harina. Amasar. Inicialmente se obtendrà una masa blanda y pegajosa que se podrà màs dura y elàstica mientras se amasa. Amasar varias veces y apretar enérgicamente con las manos para que quede lisa y homogénea. Terminadas estas dos operaciones, la masa separarà facilmente de las manos y de la masa. formar una pelota. Hacer un corte sobre la masa y dejar que fermente en un lugar tibio y cubierta con un repasador de cocina. Dejar descansar dos horas aproximadamente, tiempo necesario para que la masa duplique el volumen (en un clima caluroso-humedo, el tiempo de leudado es muy inferior). La masa leudada se puede amasar por algunos minutos y luego utilizar, o colocar en el congelador. Si se utiliza en seguida, antes de amasarla agregar una substancia grasosa que puede ser aceite de oliva o, para algunas recetas especiales, grasa de cerdo o mantequilla. Si se desea congelar, envolver la masa con una pelicula de papel trasparente para alimentos como si fuése un paquete y luego ponerla en el congelador. Para utilizarla, descongelar la masa a temperatura ambiente y amasar por 5 minutos con un poco de aceite.

PIZZAS TRADICIONALES

Pizza Margherita

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de 250 grs cada una de tomate / 200 grs de mozzarella para pizza / aceite de oliva / sal.
Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar en rebadanas finitas la mozzarella. Estirar la masa de pizza de manera uniforme. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centimetros alrededor de la masa. Agregar sal, un chorrito de aceite y poner en el horno sirviéndose de las espàtulas de madera. Después de dos o tres minutos de cocción agregar otro poco de mozzarella y de aceite y dejar cocinar por otros dos minutos.

Pizza Capricciosa

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 10

corazoncitos de alcaucil en aceite / 10 aceitunas negras / aceite / sal / pimienta.
Estirar la masa de pizza. Distribuir el tomate escurrido y cortado en trocitos, las rebanadas de mozzarella, los corazones de alcaucil, las setas cortadas por la mitad y las aceitunas sin carozo. Agregar sal, pimienta, un chorrito de aceite y lleven al horno usando las espàtulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Jamon y Setas
Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 3 tajadas de jamon cocido / 10 setas en aceite / 100 grs de mozzarella / sal / aceite.
Escurrir y desmenuzar los tomates y la mozzarella, cortar las setas por la mitad y el jamon en tajadas. Estirar la masa, distribuir los tomates y la mozzarella, anadir un chorrito de aceite, sal, agregar las tajadas de jamon y, por ùltimo, las setas. Llevar al horno con las espàtulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Gorgonzola y Salchicha
Igredientes para 4 personas: 350 grs de masa de pizza / 2 pocillos de salsa de tomate / 150 grs de gorgonzola / 150 grs de salchicha.
Estirar la masa hasta que puede muy finita. Distribuir el tomate dejando un borde de dos centìmetros alrededor de la masa. Agregar el gorgonzola en trocitos y la salchicha sin piel y desmenuzada. Llevar al horno, utilizando las espàtulas de madera. No poner sal ni aceite y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza Marinera
Ingredients para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 2 cucharadas de orégano / 2 dientes de ajo / aceite de oliva / sal / pimienta.
Escurrir y cortar en trocitos los tomates. Cortar el ajo en rebanaditas, estirar la masa hasta que puede muy finita y dejar un borde màs espeso a los costados. Agregar el tomate y las rebanaditas de ajo evitando los bordes. Espolverar el orégano, agregar sal, pimienta y aceite y llevar al horno con las espàtulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con Setas
Ingedientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 500 grs de onguitos champinon o rovellones / 2 cucharadas de parefil / 1 diente de ajo / 2 latas de tomate / 100 grs de mozzarella / sal / pimienta.
Limpiar y cortar las setas en rebanadas. Sazonar las setas con un poco de aceite, ajo y perejil hasta que suelten agua. Cortar en rodajas la mozzarella, escurrir y desmenuzar el tomate. Estirar la masa, agregar el tomate, la mozzarella y, al final, las setas dejando un borde de dos centìmetros alrededor de la masa. Condimentar con un chorrito de aceite y llevar al horno con las espàtulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos.

Pizza con alcauciles y jamon crudo
Ingedientes para 4 personas: 400 grs de masa de pizza / 100 grs de jamòn de Parma / 1 pocillo de tomate / aceite de oliva / 100 grs de mozzarella para pizza / 2 alcauciles / sal.
Amasar la mzcla para pizza con un poco de aceite de oliva y dejar descansar cubriéndola con un repasador de cocina. Limpiar los alcauciles, eliminar las hojas externas duras y la parte superior con espinas. Lavar y cortar en rodajas finitas los corazones de alcaucil y ponerlos en agua con un gajo de limòn. Cortar la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, distribuir la salsa de tomate, la mozzarella y los alcauciles bien secos. Agregar un chorrito de aceite y llevar al horno con las espàtulas de madera. Dajar cocinar por 4/5 minutos. Sacar del horno y anadir las tajadas de jamòn crudo que tienen que estar a temperatura ambiente. Servir caliente.

Quatro estaciones
Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200 grs de mozzarella / 50 grs de jamòn cocido / corazones de alcaueil y setas en aceite a gusto / 1 pizea de orégano.
Escurrir y desmenuzar el tomate. Cortar en tajadas la mozzarella. Quitar la grasa del jamòn. Cortar los hongos y los alcauciles por la mitad. Estirar bien la masa, agregar el tomate, los trocitos de mozzarella, y la sal. Dividir imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales y en un cuarto de masa anadir el orégano,

9) WICHTIG:
   Vermeiden Sie, daß die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heissen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandtelle dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, daß Sie auf der Pizza bielben, ohne auf den Stein zu fliessen.
10) Ebenso wichtig ist es zu beachten, daß das Hauptmerkmal der Gerflächen der Pizza Ofen im feuerfesten, natürlichen Stein besteht, der von G3 Ferrari, einem führenden Unternehmen der Branche, speziell enwickeit wurde. Dieser Stein nimmt die Hitze nach auf, gibt sie gleichmässig ab und absorbiert die Feuchtigkeit des Teigs. Nur so, durch der directen Kontakt mit dem heissen Stein, ist das Garen von Pizzas mit der Erhaltung des in den Nahrungsmittel enthaltenen Nährwerts in 4-5 Minuten möglich.
11) Das Gerät eignet Sich auch für die Zubereitung anderen Speisen im Ofen (Fisch, Gemüse, Hähnchen etc.). In diesem Fall sind ubeding geeignete Backschalen aus Aluminium verwendet werden, die Sie in jedem Geschäft oder Supermarkt finden.
    Auf diese Weise ist eine echts Überbacken möglich, bei dem die Eigenschaften der frischen Nahrungsmittel bewahrt werden.

ZEITGEBER

1) Mit diesen Öfen es gibt die Möglichkeit, durch ein Zeitgeber, die Backenzeit zu regulieren und den Benutzer zu warnen als die eingestellt Zeit ausgelauft ist.
2) Vorgehen wie folgt:
   a. stellen die Pizza auf den Stein und machen den Deckel des Ofens zu;
   b. drehen uhrzeigersinn den Zeitgeberknopf an der gewunschte Zeitstellung;
   c. als die eingestellte Zeit ausgelauft ist, klingelt eine Glocke zu warnen;
   d. normalweise nach 5 Minuten Backen eine Pizza ist gekocht aber es muss prezisiert sein dass die Backenzeit hängt ab verschieden Faktoren: die Dicke der Teig, Typen von Würzen, Grade von Tiefkühlung (im Falls von tiefgekühlte Pizza), u.s.w….

WICHTIGE HINWEISUNGEN

Der Zeitgeber ist mechanisch dazu er beeinflusst nicht auf dem Elektronischebetrieb des Ofens, dass heisst das er SCHALTET NICHT EIN ODER AUF DEN OFEN !
Es ist notig deshalb, bewahren auf den Ofen während er im Betrieb ist. Die einige Methode um den Ofen zu ausschalten ist den Temperaturknopf in Position “0” drehen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

PFLEGE UND REINIGUNG

Den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät erst nach dem Auskühlen reinigen.
Die äußeren Teile mit Wasser und Schwamm reinigen, bie Backfläche darf hingegen niemals abgewaschen werden; es genügt, sie mit einem feuchten Küchentuch abzuwischen bzw. die eventuellen Rückstande mit einer Spachtel oder einem Messer zu entfernen.

ES IST KEINE WEITERE PFLEGE ERFORDERLICH
Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Die ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.

WICHTIGE HINWEISE
- Vor der Reinigung des Geräts überprüfen, ob es ausgeschaltet ist.
- Kein Spülmittel zur Reinigung der Kochfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den Stein gießen, bis er noch heiß ist, um Brüche zu vermeiden, die u. U. durch den thermischen Schock verursacht werden.
- Gerät keinesfalls ins Wasser tauchen, um Beschädigungen der elektrischen Teile zu vermeiden.
- Kochfläche nie berühren, wann das Gerät eingeschaltet ist und jedenfalls nie, solage es nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Bei der Ofeneinschaltung überprüfen, ob die Holzschieber nicht auf der Kochfläche liegen.

23. Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken. Gefahr von Stromschläge.
24. Pizza, Brot u./o. andere Lebensmitteln könnten ein Brand verursachen, daher wird empfohlen das Gerät von Vorhänge und von anderen Zündstoffe fernzuhalten.
25. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen. Wenn der Ofen mit brennbaren Materialien in Berührung kommt (z.B. Tücher, Stoffen, Wände, u.s.w.), kann er Feuer verursachen.
26. Stecken Sie nie folgende Materialien in den Ofen: Karton, Kunststoff, Papier o. änliches.
27. Verwahren Sie keine Gegenstände in dem Ofen außer der vorgesehenen G3 FERRARI Zubehörteilen.
28. Dieses Gerät ist nicht in Betrieb, wenn den Stecker ist ausgezogen der Steckdose.
29. Achtung ! Setzen immer den Pizza Ofen in einem Platz fuer einfach Offnung beide seit rechts oder links. Offnen nicht wenn Sie vor sind, denn Dampf sehr heiss ist! Offnen den Ofendeckel mit der selber Achtung wie fuer die Deckeln von normalen Topfen.
30. Benutzen Sie immer Handschuhe, wenn Sie Gegenstände in den heissen Ofen stecken / aus dem heissen Ofen nehmen.
31. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
32. **Diese Anleitungen aufbewharen.**

BESCHREIBUNG DES PIZZA OFENS

Ein elektrischer Ofen mit einer Backplatte aus feuerbeständigem Stein, speziell für Pizza ausgedacht; seine Haupteigenschaftwird besonders gut ausgenutzt, indem die Wärme gleichmäßig abgegeben und die Feuchtigkeit des Teigs aufgenommen wird.
Hiermit kann man also eine duftende und knackende Pizza zu Hause auf dem selben Stein des “Holzofens” der meist berühmten Pizzerias backen.

- Backt in 4/5 Minuten jede Art von Pizza “Calzoni” usw. mithausgemachtem oder beim Bäcker gekauftem Teig. Man kann auch tiefgekühlte bzw. vorgekochte Fertigteigeoder Pizzas verwenden. In diesem Fall reduziert unseren Ofen erheglich die auf der Packung angegebene Kochzeit.
- Keine Rauch und Geruchsbelastigung.

FUNKTIONSWEISE DES PIZZA OFEN

1) Nach dem Anschluß des Steckers an die Steckdose zur Einschaltung des Ofes den Skalen-Drehknauf auf etwa 2-1/2 drehen.
2) Nach etwa 10 minütiger Vonwärmung bei geschlossenem Ofen hat das Gerät die richtige Temperatur zum Backen von Pizzas erreicht.
3) Vergewissern Sie, sich stets, bevor Sie die Pizza (hausgemachter Teig, Teig vom Bäcker, gebrauchsfertiger Teig, tiefgefrorener Teig, fertig belegte, tiefgefrorene Pizzas o.a.) auf die feuerfeste, nach 10 minütiger Vorwärmung sehr heiß gewordene Backfläche legen, dass die Anzeigelampe leuchtet. Es ist äusserts wichtig, daß beim Backen der Pizza stets die Anzeigelampe leuchtet. Nur dann sind die beiden Heizwiderstände in Betrieb, die Hitze zum perfekten Garen der Pizzas gleichmäßig halten. Ist die Anzeigelampe nach der Vorwärmzeit erloschen, den Ofendeckel etwa 2 Minuten lang öffnen, d.h. solange, bis die Lampe wieder aufleuchtet.
4) Nach dem Einlegen der Pizza den Deckel absenken und darauf achten, daß der Drehknauf auf 2-1/2 eingestellt ist. Alle 4-5 Minuten können sie eine duftende und schmackhafte Pizza wie aus der besten Pizzeria aus dem Oten nehmen.
5) Zwischen jeweils zwei Backvorgangen sollte der Deckel des Ofens etwa 2 Minuten lang geöffnet werden, damit die Anzeigelampe stets leuchtet, wenn die nächste Pizza in den Ofen kommt, so daß die Heizwiderstände beim Backen eingeschaltet sind (der obere Widerstand ist rot).
6) Zum Auflegen der Pizzas auf die Garfläche aus feuerfestem Stein die beigepackten Schaufeln benutzen. Sie werden feststellen, daß diese überaus nüztlich sind, vor allem, wenn Sie vor dem Gebrauch mit etwas Mehl bestäuben.
7) Denken Sie daran, nach dem Auflegen der Pizza die Schaufein zu entfernen.
8) Bei der Verwendung von Tiefgekühlten Fertigpizzas diese vor dem Backen aus dem Eisschrank nehmen und 10-15 Minuten bei Raumtemperatur lagern.

en otro cuarto el jamòn y en el otro los alcauciles. Condimentar con aceite de aliva y llevar al horno utilizando las espàtulas de madera. Sacar del horno después de 4/5 minutos y serivir caliente.

PIZZAS REGIONALES

Napolitana

Igredientes para 4 personas: 400grs de masa de pizza / 2 latas de tomate / 150 grs de mozzarella / 4/5 anchoas / 1 cucharada de orégano / sal y aceite de oliva.
Eliminar el lìquido del tomate, cortar la mozzarella en trocitos, lavar las anchoas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate, dejando 2 centimetros de borde, agregar poca sal. Arriba del tomate distribuir simétricamente los caudritos de mozzarella y las anchoas agregarbastante aceite y llevar al horno utilizando las espàtulas de madera. Dejar cocinar por 4/5 minutos y, antes de servir, espolverar la pizza con oregano.

Piadina Romanola

Ingredientes para 4 personas: 350 grs de harina / 100 grs de grasa de chancho / sal / agua tibia.
Amasar la harina con la grasa de chancho y un pizca de sal. Agregar de a poco agua tibia hasta conseguir una masa consistente como la de la pizza clàsica. Amasar por otros 10 minutos, y dividir la mezcla en pelotitas de la medida de un huevo. Foirmar discos de 3 milimetros de espesor, es necesario enharinar cada disco para que no se pegue. Cocinar las piadinas una tras otra, primero de una parte y luego de la otra y pincharlas con un tenedor. Condimentar a gusto, con queso o fiambre y servir caliente.

Pulles

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 1 cebolla grande / 60 grs de queso de leche de oveja / 2 latas de tomate / sal y pimienta (facultativa).
Triturar la cebolla, escurrir y cortar los tomates. Rallar el queso en escamas (como se hace con las zanahorias). Amasar la mezcla con un poco de aceite y luego estirarla. Espolverar con harina, agregar la cebolla triturada, los tomates, sal y pimienta. Condimentar con un chorrico de aceite y con el queso cortado en escamas. Llevar al horno utilizando las espàtulas de madera y dejar cocinar por 4/5 minutos.

Romana

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de masa para pizza / 2 latas de tomate / 200, grs de mozzarella / 4 anchoas / un punado de alcaparras en salmuera.
Escurrir y desmenuzar los tomates, lavar bien las alcaparras y las anchoas. Cortar las anchoas en trocitos y la mozzarella en tajadas. Estirar la masa, cubrirla con el tomate dejando dos centìmetros de borde a los costados, agregar poca sal, las alcaparras y los trozos de anchoas y, al final, un chorro de aceite. Llevar al horno utilizando las espatulas de madera.Agregar la mozzarella después de 2/3 minutos de cocción y dejar en el horno por otros dos minutos.

Siciliana

Ingredientes para 4 personas: 500 grs de masa para pizza / 4 anchoassaladas / 20 aceitunas negras picantes / un punado de albahaca fresca / 1 pocillo de salsa de romate / 100 grs de mozzarella (facultativa) / sal / aceite de oliva.
Estirar la masa que debe quedar bastante guesa. Espolverar la harina, cubrirla con un repasador de cocina y dejarla descansar. Lavar las anchoas y sacarles las espinas, lavar y separar las hojas de albahaca y cortar en trocitos la mozzarella. Distribuir la mozzarella sobre la masa, luego la salsa, las hojas de albahaca, las anchoas y las aceitunas negras. Agregar un chorrito de aceite de oliva y cocinar por 5/6 minutos. El borde no se tiene que quemar. La masa de pizza resulterà bastante gruesa.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como deshechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida especificos.
Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.
Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.
En el caso de que el producto contenga batería es neceario sacarla antes de proceder a deshecharlo.
Esta última debe ser deshechada separadamente en uno contenedor especifico
para sustancias altamente tóxicas.
El simbolo representado en la figura es el contenedor de deshechos urbanos y está
taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.
La introducción en el mercado después del 1° luglio 2006 de producto no conforme
con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE)está administrativamente sancionada.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El articulo a reparar debe llegar integro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliese las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución el importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.
El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL
G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschritten)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeintrachtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparierung oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräfter durchgeführt werden oder sie können erhbeliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschlulß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtubereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielrachsteckdosen und/oder Verlangerungskabel ist in der Regel nicht ratsam. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw.
   Verlangerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaß stuck bzw. Verlangerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Hochstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteiler, verlangen.
   Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeintrachtigen.
9. Gerät nur fur der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernunftige Handhabung verursacht werden, wird der Hersteller nicht gehaftet. Das Gerät ist nur zu Haushaltszwecken zu benutzen.
10. Zum Schutz vor Stromschlägen empfiehlt es sich, das Gerät, das Kabe!, den Stecker oder andere Teile nicht ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen.
11. Gerät nicht in der Nahe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen benutzen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht benutzen lassen. Falls das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kinder benutzt wird, soll man sorgfältig aufpassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Handen und Füßen beruhren.
14. Für absolute Betriebssicherheit nur vorgesehene G3 FERRARI Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungseinflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagel usw.) aussetzen Gerät nicht im Freien benutzen.
19. Beim Nichtbenutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie bis das Gerät völlig erkaltet ist, bevor Sie es reinigen.
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Heisse Oberfläche nicht berühren. (Heizung, Flügel, Wände usw.) Benutzen Sie immer Handschuhe oder Zangen.
22. Wenn Sie den Ofen in Betrieb nehmen, halten Sie ca. 10 cm Abstand um das Gerät, um eine korrekte Luftströmung zu erlauben.

enfournez en utiliser les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes. Avant de servir, sapoudrez d'origan.

Piadina romagnola (mince coche de pâte plate sans levure caractéristique de la Romagne)
Ingrédients por 4 personne: 350 g de farine / 100 g de saindoux / sel / eau tiède.
Préparez la pâte avec la farine, le saindoux, une pincée de sel. Ajoutez l'eau tiède necéssaire pour obtenir une pâte comme celle de la pizza. Travaillez-la pendant au moins dix minutes et divisez-la en petites boulels grosses comme un oeuf. Etalez-les en disques de 3 mm de hauteur environ. Farinez chaque disque pour ne pas qu'il colle. Faites cuire les "piadine" une par une, d'abort d'un côte puis de l'autre après les avoir piquées doucement avec la fourchette. Servez-les chaudes avec des fromages ou de la charcuterie.

Pugliese
Ingrédients pour 4 personne: 400 g pâte à pain / 1 gros oignon / 60 g de pecorino (fromage dur de brebis) / 2 boites de tomates pelées / sel / poivre facultatif.
Hachez l'origon, égouttez les tomates pelées et coupez-les en petits morceaux. Rapez le pecorino (comme on le fait pour les carottes). Etalez la pâte après l'avoir retravaillée avec un peu d'huile. Sapoudrez de farine et recouvrez-la avec l'oignon hanché et les tomates pelées. Salez, poivrer, arrosez d'un filet d'huile et distribuez sur la surface le pecorino. Enfourner en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Romaine
Ingrédients por 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées/ 200 g de mozzarella / 4 filets d'anchois/ une poignée de câpres conservés dans le sel.
Egouttez les tomates et écrasez-les; lavez les câpres et les anchois. Coupes les filets en petits morceaux et la mozzarella en tranches. Etalez les câpres et les anchois, un filet d'huile. Enfourner avec les palettes spéciales en bois. Apres 2-3 minutes de cuisson, retirez du four et mettez la mozzarella. Remettez au four pendant 2 minutes environ.

Sicilienne
Ingrédients pour 4 personne: 500 g de pâte à pain / 4 anchois salés / 20 olives noires piquantes / un bouquet de basilic frais / 1 tasse de sauce tomate / 100 g de mozzarella (facultatif) / sel / huile.
Abaissez la pâte assez épaisse. Sapoudrez de farine, couvrez et laissez reposer. Lavez et enlevez les arêtes des anchois, lavez le basilic et séparez les feuilles une par une, hanchez la mozzarella; distribuez sur la pâte la mozzarella, la sauce tomate, les feuilles de basilic, les anchois et les olives noires. Arrosez d'un file d'huile. Faites cuire ou four de 5 à 6 minutes. La pizza doit etre assez haute et levée.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communité Europeenne
N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.
Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler.
Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des seriaux dommages au même habitat.
Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement.
Les batteries doivent être écoulées séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contennent des composants hautement poullantes.
Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains. Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.
L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006, est sanctionnée administrativement.

Le service après-vente est effectué par votre revendeur ou par l'importateur/distributeur des produits G3 FERRARI.

English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the apliance is intact.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified peresonnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open.
   Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it.
    Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play whit the appliance.
21. Don't touch hot surfaces. Use handles or knobs.
22. When operating the Oven keep at least four inches of space on all sides of the Oven to allow for adequate air circulation.
23. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in the oven as they may create a fire or risk of electric shock.

24. Pizza, bread and other sorts of food can burn. Keep the appliance far from curtains or other flammable materials.
25. A fire occur if the Oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on the Oven during operation.
26. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or any similar.
27. Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this Oven when not in use.
28. This appliance is off only when it is unplugged. Always hold the plug, but never pull the cord.
29. Attention! Place the Pizza Oven in an adequate position for easy opening of the cover lid both from right and from left side. Don't open it when you are in front of the oven, steam is quite hot! Open the cover lid in the same way you use to open the lids of pans while you're cooking.
30. Always wear protective, insulated oven mitts when inserting or removing items from the hot Oven.
31. Let other potential users read these instructions.
32. **Keep these instructions.**

DESCRIPTION OF THE OVEN PIZZA

This is an electric oven specially developed to make pizzas, designed and provided with a pure "firestone" cooking bed - which main characteristic is that of delivering heat evenly and absorbing humidity contained in the cooking dough - to obtain home - made, fragrant and crisp pizzas cooked on the same stone as that used in the "wood fuelled" ovens of the most famous pizza restaurants.
It is most sulted to restore fragrance and taste to frozen and ready-made doughs.

- It cooks any kind of pizzas and stuffed Neapolitan rolis, which dough is either home made or bought at the baker's, in about 4/5 minutes. It cooks any other kind of dough or ready-made pizza (e.g. frozen, pre-cooked pizzas). In this case our pizza oven remarkably reduces the cooking time usually printed on packings.
- It cooks without smoke or unpleasant odours.

OPERATION

1) After connecting the plug to the mains socket, switch the oven on using the graduated knob, setting it at around 2-1/2.
2) After preheating for about 10 minutes with the oven closed, the pizza oven will have reached the right temperature for starting to cook pizzas.
3) Before placing any type of pizza (home-made pizza, bakeris pizza, ready-made pizza, frozen pizza, frozen pizza with topping etc.) on the retractory cooking surface, which should be thoroughly heated after a 10-minute warm-up, always make sure that the pilot light is on. **Pizza must only be cooked with the pilot light on, since this shows that the two heating elements are in operation and will maintain the temperature constant to ensure perfect cooking of pizzas.**
   If the pilot light has gone out after the preheating period, open the oven lid for about 2 minutes, until the pilot light switches back on.
4) Once the pizza has been placed in the oven, lower the lid and check that the gratuated knob is still on 2-1/2. **Every 4/5 minutes the oven will provide fragrant, tasty pizzas, just as good as those from the best pizzerias.**
5) Between cooking one pizza and the next, leave the pizza oven lid open for about 2 minutes, so that the pilot light is always on when the next pizzas are inserted; this ensures that the heating elements are also switched on (the top one glows red) during cooking.
6) To transfer the pizzas to the cooking surface in refractory stone, use the special spatulas provided; you will find them very useful, particularly if you dust them with a little flour before use.
7) **Remember to remove the spatulas once the pizza is in cooking position.**

le gorgonzola en petits morceaux et la saucisse sans peau et émiettée. Enfournez avec les palettes spéciales en bois. Sans saler et sans mettre d'huile, faites cuire de 4 à 5 minutes.

Marinara
Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 2 à soupe d'origan / 2 gousses d'ail / huile d'olive extra vierge / sel / poivre.
Egouttez et coupez les tomates pelées en petits morceaux. Emincez l'ail. Etalez la pâte très finement en formant un bourrelet sur le bord. Recouvrez de tomates pelées et répartissez les tranches d'ail. Saupoudrez d'origan, salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile. Enfournez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Aux champignons
Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 500 g de champignons ou cèpes / 2 à soupe de persil / 1 gousse d'ail / 2 boites de tomates pelées / 100 g de mozzarella / sel / poivre.
Nettoyez et coupez en tranches les champignons. Faites-les sauter à la poêle dans un peu d'huile avec l'ail, le persil jusqu'à ce que le jus rendu par les champignons soit presque complètement évaporé. Coupez la mozzarella en tranches, égouttes les tomates pelées et écrasez-les en petits morceaux. Etalez la pâte très finement. Recouvrez de tomates, de mozzarella, de champignons, en laissant tout autour un bord de 2 cm. Arrosez d'un filet d'huile. Enfournez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Au artichauts et jambon cru
Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 100 g de jambon cru de Parma / 1 tasse de sauce tomate / huile / 100 g de mozzarella / 2 artichauts / sel.
Retravaillez la parte avec un peu d'huile, couvrez et faites-la reposer. Nettoyez les artichauts en enlevant les feuilles dures externes et en coupant la partie supérieure. Lavez-les, coupez-les en tranches très fines et mettez-les dans de l'eau additionnée de citron pour éviter qu'ils noircissent. Coupez la mozzarella en petits morceaux. Etalez la pâte. Recouvrez de sauce tomate, de mozzarella et d'artichauts épongés. Arrosez d'un filet d'huile. Enfournez en utilisant les palettes pséciales en bois. Dès que vous la sortez du four, couvrez-la avec les tranches de jambon cru qui ont été enlevées du frigo un peu avant et servez.

Quattre saisons
Ingrédients pour 4 personne: 500 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 200 g de mozzarella / 50 g de jambon / quelques petits artichauts et champignons à l'huile / une pincée d'origan.
Egouttez bien les tomates et écrasez-les à la fourchette. Coupez la mozzarella en tranches. Enlevez le grs au jambon. Coupez en deux les champignons et les artichauts. Etalez la pâte. Recouvrez-la avec les tomates et la mozzarella. Salez. Distribuez les différentes garnitures dans chaque "compartiment": sur un quart l'origan, sur un quart les tranches de jambon, sur un autre quart les champignons et sur le dernier quart les artichauts. Arrosez d'huile d'olive. Enfournez en utilisant les palettes spéciales en bois. Faites cuire 4 à 5 minutes et servez.

LES PIZZAS REGIONALES

Napolitaine
Ingrédients pour 4 personne: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 150 g de mozzarella / 4-5 filets d'anchois / 1 c à d'origan / sel/ huile d'olive.
Egouttez les tomates, coupez la mozzarella en petits dés, laver les filets d'anchois. Etalez la pâte. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm, salez modérément. Au-dessus des tomates, disposez les dés de mozzarella et les filets d'anchois de façon symétrique. Arrosez d'huile abondantement et

- Attention! Controlez qu'à l'allumage de l'appareil, les palettes en bois ne soient pas sur le plain de cuisson.

Pâte à pizza
Recette pour préparer chez soi une bonne pâte à pain.
Ingrédients pour 500 g de pâte: 300 g de farine / 25 g de levure de boulanger / 1 pincée de sel / 1 verre feau tiède.
Versez la farine sur la table et creusez une fontaine au centre dans laquelle vous mettez une cuillère à café rase de sel fin. Faites gonfler la levure dans l'eau tiède. Ajoutez-la petit à la farine tout en mélangeant. Au début, vous aurez une pâte molle et collante qui deviendra élastique et lisse au fur et à mesure que vous la travaillez.
Battez plusieurs fois le mélange sur la tablé et travaillez-le avec la paume de la man jusqu'à se que la pâte se détache facilement des mains et de la table. Roulez-la en boule. Faites une antaille en croix sur la calotte, couvrez et laissez lever dans un endroit tiède. Après 2 h, elle doit avoir doublé de volume (ce temps peut être inférieur si la pièce est chaude-humide).
A ce point, vous pouvez la travailler de noveau quelques minutes et l'utiliser tout de suite ou la surgeler. Se vous l'utilisez tout de suite, avant de la retravailler, vous pouvezajouter de l'huile (l'huile d'olive extra vierge est conseillée), ou, pour certaines recettes particulières, du saindoux ou du buerre. Si vous décidez de la surgeler, mettez-la dans une pellicule de plastique transparente pour aliments et conservez-la dans le freezer. Quand vous déciderez de l'utiliser, faites-la décongeler à la température ambiente et travaillez-la à la main pendant 5 minutes avec un peu d'huile.

LES PIZZAS TRADIZIONNELLES

Margherita
Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées de 250 g / 200 g de mozzarella / huile / sel.
Egouttez et coupez les tomates en petits morceaux. Coupez la mozzarella en fines tranches. Etalcz la pâte de façon réguliere. Répartissez les tomates en laissant un bord de 2 cm tout atour. Salez, arrosez d'un filet d'huile. Enfournez avec les palettes spéciales en bois. Après 2 à 3 minutes de cuisson, ajoutez la mozzarella, un dernier filet d'huile et continuez la cuisson pour autres 2 minutes.

Capricciosa
Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 200 g de mozzarella / 10 petits artichauts à l'huile / 10 petits champignons à l'huile / 10 olives noires, huile / sel et poivre.
Etalez la pâte. Recouvrez-la de tomates égouttées et écrasées à la fourchette, de mozzarella coupée en fines tranches. Repartissez les artichauts et les champignons coupés en deux, les olives dénoyautées. Salez, poivrez, arrosez d'un filet d'huile et enfournez avec les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Au jambon et champignons
Ingrédients pour 4 personnes: 400 g de pâte à pain / 2 boites de tomates pelées / 3 tranches de jambon / 1 dizaine de petits champignons à l'huile / 100 g de mozzarella / sel / huile.
Egouttez les tomates et coupez-les en petits morceaux. Hachez la mozzarella, coupez en deux la champignons et le jambon en bandes minces. Etalez la pâte. Recouvrez-la de tomates, de mozzarella. Arrosez d'un filet d'huile, salez. Répartissez le jambon et les champignons. Enfournez avec les palettes spéciales en bois. Faites cuire de 4 à 5 minutes.

Au gorgonzola et saucisse
Ingrédients pour 4 personnes: 350 g de pâte à pain / 2 tasses de sauce tomate / 150 g de gorgonzola / 150 g de saucisse.
Abaissez la pâte très finement. Recouvrez-la de sauce tomate en laissant un bord de 2 doigts. Répartissez

8) Keep ready-made frozen pizzas at ambient temperature for about 10/15 minutes before cooking as described above.
9) *IMPORTANT: Do not allow topping from the pizza to be cooked (oil, tomato, cheese etc.) to fall onto the refractory stone cooking surface, since the stone will absorb the liquids they contain. Prepare the toppings so that they stay on the pizza and do not overfiow onto the stone.*
10) Always remember that the most important feature of the pizza oven cooking surface is the refractory stone. This untreated stone is madetrom components specially selected by G3 Ferrari, a sector leader, so it will store heat gently and give it out evenly, absorbing the moisture from the dough. Only using this method, with direct contact with retractory stone, it is possible to cook pizzas in 4/5 minutes, maintaining their nutrient values intact.
11) Our pizza oven is also designed to cook other foods (fish, vegetables, chicken etc.).
In this case, use the aluminium foil trays available from any shop or supermarket. This will give genuine cooking that conserves all the characteristics of the fresh foods.

USE WITH TIMER

1) With this oven it is possible regulating cooking time and being advised when the cooking time has passed, that thanks to a mechanical timer
2) Proceed in the following way:
   a. place your pizza on the stone plate and close the lid of the oven;
   b. turn the timer clockwise placing the selector on the desired time;
   c. as the selected time has passed, it can be heard a ring;
   d. normally after 5 minutes a pizza is well cooked must it must be said that this is approximate, time of cooking depends on several factors: dough thickness, type of ingredients, grade of freezing (in case of frozen pizzas), etc… therefore it is recommended to control the grade of cooking during the operation.

IMPORTANT INFORMATION

The timer is mechanical therefore it doesn't affect the electric functioning of the oven, in other words it **CAN'T TURN ON OR OFF THE OVEN!**
It is necessary looking after the cooking while the oven is operating. The sole method for turning off the oven is setting the temperature knob in position "0" and unplug the cable.

MAINTAINING AND CLEANING THE APPLIANCE

Clean after removing the plug from the power socket, once the oven has cooled.
Clean the outside with water and a kitchen sponge. Never wash the cooking surface; simply wipe whit a damp kitchen cloth, or use a spatula or a knife-blade to eliminate any residues.

NO OTHER MAINTENANCE IS REQUIRED

Il is normal for the refractory stone to become dark with use. This is typical of natural stone.

WARNING
- Make sure the appliance is disconnected from the mains socket before cleaning it.
- Do not use detergents to clean the cooking base and do not pour cold water into the stone when it is still hot; the thermal shock might crack it.
- Never dip the appliance into water; electric parts might be damaged.
- Never touch the cooking stone when the appliance is on and, when it is off, as long as it keeps being hot.
- Important! When turning on the appliance, make sure the wooden scoops are not on the cooking base.

RECIPES

Basic pizza dongh

To make a good pizza dough at home use the following recipe:
Ingredients for 500 g of dough: 300 g flour /25 g yenst / a pinch of salt / 1 glass of lukewarm water.
Pour the flour onto the table in a heap, make a hollow in the centre to form the "well" and add a tevel teaspoonful of cooking salt. Crumble the yeast into a small glass of lukewarm water, pour it into the well a little at a lime and start mixing. At the start the dough will be soft and sticky, but it will becom e stiffer and more elastic as you knead it. Thump the dough hard against the table and press your wrists against it to make it smooth and even. When you have repeated this prcocedure many times, you will find that the dough comes away from your hands and the table easily; now form a ball. Cut a cross on the top and leave to rise in a warm corner of the table, covered with a clean tea-towel.
Leave for about 2 hours, during which tinie the dough will double in size (this may take much less in hot, humid conditions).
At this point, after rising, the dough may be kneaded again for a few minutes and used immediately, or frozon. If you are going to use it at once, before kneading you can add the oil of your choice. this will almost always be extravirgin olive oil, but in some special recipes it may be lard or butter. If you decide to freeze the dougll, wrap it up in a freezer film and place it in the freezer. When you decide to use it, thaw it at room temperature and knead it for 5 minutes with a little oil.

THE TRADITIONAL PIZZAS

Margherita (Mozzarella Cheese and Tomatoes)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes 250 g each / 200 g pizza grade mozzarella cheese / oil to taste / salt.
Drain and mash the peeled tomatoes. Slice the mozzarella. Spread out the pasta evenly. Apply the peeled tomatoes leaving about 2 centimetres free all round the edge. Add salt and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops. After 2/3 minutes cooking time add the mozzarella and a little more oil and continue cooking for an additional 2 minutes.

Capricciosa (Mushrooms, Artichokes and Olives)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella cheese / 10 artichoke hearts presenved in oil / 10 small mushrooms preserved in oil / 10 black olives / oil /salt /pepper to taste.
Spread out the dough. Drain the peeled tomatoes, mash with a fork ancl spread over the pizza. Slice the mozzarella, cut the artichoke hearts and mushrooms in half and pit the olives, and arrange over the tomatoes. Add salt, pepper and a little oil and place in the oven, using the special wooden scoops. Cook for 4/5 minutes.

Al Prosciutto e Funghi (Ham and Mushrooms)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 3 slicer cooked ham / ten or so small mushrooms preserved in oil / 100 g mozzarella cheese / salt / oil.
Drain the tomatoes well and mash. Chop the mozzarella and cut the mushrooms in half and the ham into strips. Spread out the pasta and cover it with the tomatoes and mozzarella, adding a little oil and salt to taste. Add the strips of ham followed by the mushrooms. Place in the oven using the special wooden scoops for 4/5 n1inutes.

Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola and Italian Sausage)

Ingredients to serve 4: 350 g bread dough / 2 cups tomato purée / 150 g gorgonzola / 150 g fresh Italian sausage.
Spread out the dough very thin. Spread the tomato over it, leaving two finger's width around the edge, followed by the gorgonzola in small pieces and the skinned, crumbled sausage. Place in the oven using the special

7) **Ne pas oublier d'enlever les palettes avant la cuisson.**
8) Pour les pizzas déja prêtes surgelées, les sortir du freezer 10/15 minutes avant de les faire cuire.
9) *IMPORTANT: Ne pas faire tomber les ingredients d'assaisonnement de la pizza (huile, tomates, fromage, etc.) sur le plan de cuisson en pierre réfractaire qui absorberait la partie liquide de ces ingredients. Faire en sorte qu'ils restant sur la pizza et ne coulent pas sur la pierre.*
10) *Il est egalement tres important de se repeller que la caracteristique principale du plan de cuisson des nos fours à pizza est leur pierre réfractaire, laissée a l'état naturel. Tous les composants ont été spécialement étudiés par G3 Ferrari, entreprise leader dans le secteur, pour que cette pierre prenne doucement la chaleur et la cede uniformement tout en absorbant l'humidité de la pâte.*
    Seulement par le contact direct avec la pierre réfractaire on peut obtenir la cuisson en 4/5 minutes de pizzas qui conserveront toute leur valeur nutritive.
11) L'appareil a été étudie aussì pour la cuisson au four d'autres aliments (poisson, légumes, poulet, etc.). Dans ce cas, utiliser les récipients speciaux en papier d'almuminium que l'on trouve normalement dans le commerce.
    On obtient une cuisson naturelle qui conserve intactes toutes les caractéristiques des aliments.

USAGE AVEC MINUTERIE

1) Dans cet four à pizza il est possible établir le temp de cuisson et avertir l'utilisateur de la fin du même, par une minuterie mécanique.
2) Proceder comme suivre:
   a) Positionnez la pizza sur le plan de cuisson et fermer le couvercle supérieur;
   b) Tourner le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre jusq'à arriver au temp de cuisson desiré.
   c) Lorsque le temp établì est passé, on percevra la sonnerie de la minuterie.
   d) Normalement après 5 minutes la pizza devrait être cuite, mais il est juste preciser que, le temp de cuisson est par la force des choses indicatif, puisque il depend des plusieurs paramètres tels que l'épaisseur de la pâte , le degré d'humidité de l'assaisonnement, l'état de congélation de la pâte (pour les pizzas surgelés), etc…On prie donc de verifier l'état de cuisson et établir le temp selon les spécifiques exigences

AVVERTISSEMENT IMPORTANT

La minuterie en dotation est de type mécanique et ne influe pas sur le comportement électrique du produit. Par suite, à l'échance du temp établì, le four continuera à chauffer normalement. Cela signifié que LA MINUTERIE **N'ÉTEINT PAS et ni allume pas LE FOUR!!**
Il est donc important continuer à surveiller l'appareil aussi après que le temp établì est passé.
L'unique manière pour arrêter le fonctionnement de l'appareil est de débrancher la fiche de la prise de courant après avoir tourné le bouton de réglage thermostat sur la position "0".

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Pour le nattoyage, débrancher l'appareil et laisser refroidir le four.
Laver la partie extérieure avec de l'eau et une éponge. Le plan de cuisson ne doit jamais etre lavé; il suffit de passer un chiffon humide o une spatule ou la lame d'un couteau pour éliminer les résidus éventuels.

AUCUN AUTRE ENTRETIEN N'EST NECESSARIE

Il est normal que, avec l'usage, la pierre réfractarie devienne foncée. C'est une caracteristique de la pierre naturelle.

PRÈCAUTIONS

- Assurez-vous toujours que l'appareil soit debranche avant de proceder au nettoyage.
- N'utilisez pas de detergents pour le nettoyage du plan de cuisson et ne versez pas de l'eau froide sur la pierre encore chaude car le choc thermique pourrait la craquer.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour ne pas endommager les parties electriques.
- Ne touchez jamais le plan de cuisson lorsque l'appareil est branché, et jusqu'à ce que - l'appareil debranche - ses elements chauds ne se soient complètement refroidis.

22. Quand on utilise le four laisser au moin 10 centimètres de place tout autour pour favoriser la circulation de l'air.
23. Ne pas introduir des aliments trop grands ou des outils métalliques: il y a le risque d'incendies ou de chocs électriques.
24. La pizza, le pain et les autres aliments peuvent brûler donc l'appareil doit être utilisé loin des rideaux ou des autres matériaux facilement inflammables.
25. Ne poser aucun objet sur le four pendant le fonctionnement. Si le four est couvert ou entre en contact avec matériaux inflammables (rideaux, étoffe, cloisons, ou similaires) pendant le fonctionnement, des flammes peuvent se produire. Le pain et autres aliments peuvent brûler donc, il est conseillé de garder l'appareil loin des rideaux ou des autres matériaux inflammables.
26. Ne pas introduir dans le four matériels type carton, plastique, papier, ou similaires parce qu'ils sont inflammables.
27. Ne pas laisser à l'intérieur de four n'importe quel matériel, une fois éteint, sauf que ses accessoires.
28. **L'appareil est éteint seulement quand la fiche est débranché de la prise de courant.**
29. Attention! Positionner le four à pizza en manière de faciliter l'ouverture du couvercle à droite ou à gauche. Ne pas l'ouvrir de front, la vapeur est très chaude! Ouvrir le couvercle du four à pizza en manière et avec la même attention qu'on prête en soulevant les couvercles des marmites sur le feu."
30. Porter toujours des gants pour introduir ou enlever des objets du four chaud.
31. Faitez lire ce mode d'emploi aux autres possibles utiliseurs de l'appareil.
32. **Gardez ce mode d'emploi.**

MODE D'EMPLOI

C'est un four électrique spécial pour pizzas, conçu avec un plan de cuisson en pure "pierre réfractaire" naturelle dont la caractéristique est celle de céder la chaleur de façon uniforme ainsi que d'absorber l'humidité contenue dans la pâte en phase de cuisson. On obtient ainsi, chez soi, des pizzas parfumées et croquantes, cuites sur la même pierre utilisée dans les fours "à bois" des pizzerias les plus renommées. il est très efficace surtout pour redonner la fragrance et la saveur aux pâtes surgelées et prêtes pour la cuisson.

- Il met 4/5 minutes pour cuire tout type de pizza ou de "calzone" (sorte de chausson fourré), dont la pâte est fait à la maison ou bien achetée chez le boulanger. On peut bien utiliser tout autre type de pâte ou bien de la pizza déjà prête pour la cuisson (des pizzas surgelees, précuites etc.). Dans ce dernier cas, notre four à pizza réduit remarquablement les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits.
- Cuisson sans fumée et sans mauvaises odeurs.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

1) Brancher l'appareil à la prise de courant; allumer le four en tournant le bouton gradué sur 2-1/2 environ.
2) Laisser chauffer avec le four, fermé; au bout de 10 minutes, l'appareil a atteint la température voulue pour la cuisson des pizzas.
3) Avant de mettre tout type de pizza (pâte faite à la maison ou achetee chez le boulanger ou surgelée, pizzas déjà garnies et surgelées, etc.) sur le plan de cuisson refractaire très chaud, verifier si le vaoyant lumineux est allumé.
   Il est tres important que la pizza cuise toujours avec le voyant allumé. Seulement de cette façon les deux résistances qui maintennent la chaleur uniforme pour une parfaite cuisson des pizzas fontionnent.
4) Enfourner les pizzas, baisser le couvercle et vérifier que le bouton gradué soit toujours sur 2-1/2. **Toutes les 4/5 minutes vous pourrez defourner des pizzas parfumées, savouréuses, aussi bonnes que celles des pizzerias les plus renommées.**
5) Entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de laisser le couvercle du four à pizza ouvert pendant 2 minutes environ pour que le voyant lumineux soit allumé au moment où l'on enfourne d'autres pizzas; les résistances seront ainsi allumées (on verra celle supérieure rouge) pendant la cuisson.
6) Pour porter les pizzas du plan de travail au plan de cuisson en pierre réfractaire, utiliser les palettes fournies; les saupoudrer de farine avant d'y poser la pizza.

wooden scoops, without adding salt or oil, and cook for 4/5 minutes.

Alla marinara (Seaside)

Ingredients to servve 4: 400 g bread dough / 2 tins peleed tomatoes / 2 spoonsflul origan / 2 cloves garlic / extra virgin olive oil / salt / pepper.

Drain and mash the peeled tomatoes. Cut the garlic into very thin slices. Spread the dough as thin as possible, leaving a slightly thicker strip around the edge. Add the well-drained tomatoes, leaving the edge clear, and place slices of garlic here and there. Dust with origan, add salt and pepper and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops. Cook for 4/5 minutes.

Ai funghi (Mushrooms)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 500 field or "porcini" (boletus edulis) mushrooms / 2 spoonsfulparsley / 1 clove gar1ic / 2 tins peelod tomatoes / 100 g mozzarella cheese / salt / pepper to taste.

Clean and slice the mushrooms. Heat over a low flame with a little oil, garlic and parsley until they start to give off liquid. Cut the mozzarella into slices and drain and mash the peleed tomatoes. Spread the dough very thin and add the tomatoes, the mozzarella and last of all the mushrooms, taking care to leave a couple of centimetres free around the edge.

Pour on a little oil and place in the oven using the special wooden scoops, ancl cook for 4/5 minutes.

Ai carciofi e prosciutto crudo (Artichokes and Parma ham)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough /100 g raw Parma ham /1 cup tomato purée / oil to taste/100 g pizza quality mozzarella cheese / 2 articbokes / salt.

Remix the dough with a little oil, cover and leave to rise. Remove the hard outer leaves and the upper section with the spines from the artichokes. Wash them, cut them into very thin slices and leave them in water with a slice of lemon. Cut the mozzarella into small pieces Spread out the dough and place the tomato purée, the mozzarella and the well drained artichokes on top. Add a little oil and place in the oven using the special scoops. Cook for 4/5 minutes. As soon as the pizza leaves the oven add the slices of Parma ham (which must not be straight out of the refrigerator) and serve.

Quattro stagoni (Four Seasons)

Ingredients to serve 4: 500 g bread dongh / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella / 50 g cooked ham / artichoke hearts and mushrooms preserved in oil to taste / l pinch origan.

Drain the peeled tomatoes very well and mash with a fork. Slice the mozzarella. Cut the fat off the ham. Cut the mushrooms and artichoke hearts into halves. Spread out the dough and cover with the tomatoes àncl pieces of mozzarella. Salt. Divide the pizza into 4 in your mind's eye and garnish one quarter with origan, one quarter with the slices of ham, one quarter with the mushrooms and the last quarter with the artichoke hearts. Add olive oil and place in the oven using the scoops provided. Remove from the oven after 4/5 minutes and serve.

REGIONAL PIZZAS

Napoletana (Nagles)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 150 g pizza quality mozzarella cheese / 4/5 anchovy fillets / one spoonful origan / salt / olive oil.

Drain the peeled tomatoes well, cut the mozzarella into cubes and wash the anchovy fillets. Spread out the pasta and add the peeled tomatoes, leaving 2 centimetres around the edge. Add a little salt. Arrange the mozzarella cubes and the anchovy fillets symmetrically on the tomatoes. Pour on lots of olive oil and place in the oven using the special wooden scoops provided. Cook for 4/5 minutes. Sprinkle with origan before serving.

Piadina romagnola (Romagna)

Ingredients to serve 4: 350 g flour / 100 g lard / salt /1ukewarm water.

Mix the flour with the lard and a little salt, adding as much lukewarm water as necessary to obtain a dough of the norrnal pizza consistency. Knead for at least ten minutes, then divide into egg-size balls and spread into disks of dough no more than 3 millimetres thick. Dust each disk with flour to stop it sticking. Cook the "piadine" one at a time, first on one side then on the other, patting them down flat with a fork. Add cheese or cooked or cured meats to taste and serve hot.

Pugliese (Puglia)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 1 large onion / 60 g pecorino cheese / 2 tins peeled tomatoes / salt / pepper (if liked).

Chop the onion, drain and mash the peeledJ tomatoes. Grate the pecorino into large flakes (as for carrots). Spread out the dough after remixing with a little oil. Dust with flour, add the chopped onion, peeled tomatoes, salt, pepper and a little oi and top with the pecorino cheese. Place in the oven using the special wooden scoops and cook for 4/5 minutes.

Romana (Rome)

Ingredients to serve 4: 400 g bread dough / 2 tins peeled tomatoes / 200 g mozzarella cheese / 4 anchovy fillets / 1 handful capers preserved in salt.

Drain and mash the peeled tomatoes: wash the capers and anchovies thoroughly. Cut the fillets into little pieces and slice the mozzarella Spread the dough thin and add the peeled tomatoes to within 2 centimetres from the edge, salt vely sparingly, add the capers, the anchovy pieces and a little oil and place in the oven using the special wooden scoops Add the mozzarella after 2/3 minutes in the oven and continue cooking for a further 2 minutes.

Siciliana (Sicily)

Ingredients to serve 4: 500 g brad dough / 4 salted anebovies / 20 black olives with ehili / one bunch Sresh basil / 1 cup tomato purée / 100 g mozzarella (if liked) / salt / oil to taste.

Spread out the dough fairly thickly. Dust with flour, cover with a napkin and put to one side. Wash and fillet the anchovies, wash the basil and remove the leaves, and chop the mozzarella. Place the mozzarella on the dough followed by the tomato, the basil leaves, the anchovies and the black olives. Add a little oil and cook for 5/6 minutes, taking care that it does not burn round the edge. The dough should be thick and well risen.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.
It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned.
Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.
In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.
The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.
The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / ditributor of G3 FERRARI products.

Français

PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
   Cette précaution vous aidera à éviter tout contretemps et tout accident pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son l'integrité.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doive être remplacé par le fabbriquant ou par son station de service tecnique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au séchoir.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un éléctricen specialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'éléctricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé l'emploi d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur du corant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
   Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
   Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
   Tour autre emploi doit être consideré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas autoriser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil a proximité d'une baignoire, de la douche, du lavabo et aux endroits où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on deciderait de ne jamais plus employer cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant. Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Jamais toucher les surfaces chaudes. Toujours utiliser des gants.